LES DAMES ANGLAISES

RISTORANTE DI MONTAGNA

IL MENU

*Antipasti***

Sformatino di miglio e verdure 3 · 7 Fonduta di Fontina DOP e chips di porro	16
Duetto di frittelle 1 · 3 · 7 Frittella di mele e prosciutto crudo di Bosses · frittella di castagne e lardo d'Arnad	16
Millefoglie di messata 1 · 7 · 8 Sfoglia di pane croccante al timo e genepì, scaglie di toma stagionata e noci	20
Uovo poché 1 · 3 · 7 Fonduta di Fontina DOP, funghi porcini*, crostini di pane nero, dressing al prezzemolo	18
Tagliere di salumi e formaggi tipici 7 Con accompagnamento	24

*Primi***

Tagliatelle ai funghi porcini* 1 · 3 · 7 Fonduta di Fontina e crumble di mocetta	22
Paccheri al ragù di cervo 1 · 9 · 12 Ricetta di famiglia	20
Crespella di ortica 1 · 3 · 7 Prosciutto cotto alla brace e Fontina DOP	18
Plin piemontesi 1 · 3 · 7 · 9 · 12 In fondo bruno	20
Gnocchi maison 1 · 3 · 7 · 8 Fonduta di Fontina DOP e noci	16

*Secondi***

Valdostana di controfiletto 1 · 7 Prosciutto cotto alla brace, Fontina e patate al forno	28
Controfiletto irlandese grass-fed alla griglia Con il suo contorno · aggiunta di funghi porcini*, + 5	36
Guancetta di manzo* brasata 7 · 9 · 12 Con polenta o patate al forno	29
Fetta alta di prosciutto cotto alla brace Con patate al forno	22

IL MENU

Contorni

Patate al forno	7
Insalata mista	7
Verdure al sesamo 11	7

Zuppe**

Vellutata di zucca e porri Con crostini di pane nero	16
Minestrone di verdure fresche 9 A richiesta Fontina DOP e crostini maison, + 5	15
La Favò 1 · 7 Fave*, salsiccetta, Fontina DOP, pasta e un po' di pomodoro	18

Polente

Polenta liscia	11
Polenta concia alla valdostana 7	16
Polenta o polenta concia con funghi porcini* 7	20 / 26
Polenta o polenta concia con salsiccetta in umido 7 · 9 · 12	16 / 22

Dessert

Panna cotta con coulis di frutti di bosco 7	8
Torta di mele della casa 1 · 3 · 7 Con panna montata fresca	8
Meringa classica 3 · 6 · 7 Cioccolata calda e panna montata fresca	8
Tiramisù 1 · 3 · 7	8

COPERTO E SERVIZIO € 3

** Prodotto surgelato all'origine*

*** Per garantire la freschezza e la qualità, alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere stati sottoposti a procedura di abbattimento*

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011, all. II) · 1 Cereali contenenti glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Semi di sesamo · 12 Anidride solforosa e solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi

Per informazioni su allergeni, intolleranze e possibili contaminazioni rivolgersi al personale.