

ANTIPASTI A SOPPALCO

Lombo di Cervo cotto a bassa temperatura, Foie Gras e salsa ai frutti rossi

Crème Brûlèe di cardo, salsa leggera di acciuga e tartufo bianco

Luccio marinato alla camomilla su crema allo zafferano di Morgex e polvere di abete

Pancia di maialino glassata al concentrato di mandarino su zucca croccante

Crema di porri e capitone leggermente affumicato e crumble di polenta e nocciole

Tarte Tatin di pera caramellata e crema di mascarpone e Bleu d'Aoste

PRIMO

Carnaroli acquerello, faraona e colori...

SECONDO

Filetto di vacca valdostana, funghi cordoncelli, purè e cavolo nero

DOLCI A SOPPALCO

Panettone di Morandin con zabaione

Mousse al cioccolato

Sfera di cioccolato

Crostatine alla frutta

Mousse al torrone

Cioccolatini

Frutta