

RESTÒ TATÀ

LES ALPES

Ispirato alle nostre Alpi,
nasce così il percorso degustazione dello Chef
dedicato alla Valle d'Aosta

90

DEGUSTAZIONE VINI IN ABBINAMENTO

Abbinamenti con 3 calici di vino	50
Abbinamenti con 5 calici di vino	70

RESTÒ TATÀ

ANTIPASTI

Manzo, uovo, cipolla e formaggio di grotta	24
Coniglio, funghi e limone	24
Trota, yogurt, levistico e lampone	22
Capesante, ciccioli, salsa olandese ed erbe di campo	28

PRIMI

Riso riserva San Massimo alla valdostana	22
Raviolo di selvaggina, burro acido, fondo di cortile e tarassaco	24
Gnocchi di patate, rapa rossa, bleu d'aoste e troliet	22
Bottoni di parmigiana, gambero rosso, pomodoro e basilico	28

SECONDI

Cervo, bietola da costa e frutti di bosco	30
Piccione, carota, beurre blanc e gruè di cacao	30
Salmerino, patate, porri e ortica	28
Rombo, zucchine, menta e salsa bagnacauda	28