

# RESTÒ TATÀ

## LES ALPES

*Ispirato alle nostre Alpi,  
nasce così il percorso degustazione dello  
Chef dedicato alla Valle d'Aosta*  
MENU DEGUSTAZIONE VINI IN ABBINAMENTO

90

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

## ANTIPASTI

|  |    |
|--|----|
| Uovo, manzo, cipolla e formaggio di grotta | 20 |
| Coniglio, funghi e limone                  | 24 |
| Trota, yogurt, levistico e lampone         | 22 |
| Capesante, rucola e salsa olandese         | 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 |

## DESSERT

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Panna & Fragola                   | 14 |
| Declinazione al Cioccolato        | 15 |
| Uovo sbattuto, Mascarpone e Caffè | 28 |

|                 |   |
|-----------------|---|
| Coperto e Forno | 4 |
|-----------------|---|