

# 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
-----------------	---