

Menù speciali...

Menù Saveur



Selezione di affettati, salumi e formaggi valdostani

Pappardelle al ragù di cervo
e
Zuppa alla Valpellinente*

Spezzatino di cinghiale*
e
Funghi trifolati* e polenta

In questo menù abbiamo raccolto alcuni dei tanti profumi ed sapori della cucina valdostana.

Vino consigliato: Vin de La Sabla o Torrette

€ 29.00

Menù vegetariano



Sformatino di zucca con crema al parmigiano

Polentina di riso con funghi trifolati*

Un menù che accontenta anche chi ama i piatti a base di verdure e formaggio.

Vino consigliato: Petite Arvine

€ 21.00

*I nostri prodotti li scegliamo
con cura a km 0:*

Carni, salumi ed affettati

Maison Bertolin

I prodotti della Maison Bertolin nascono dalle ricette tradizionali e la qualità delle materie prime li rende unici e deliziosi.

De Bosses

Sono i produttori del Jambon de Bosses d.o.p. il prosciutto crudo principe della salumeria valdostana. Affonda le sue origini nel XIV sec. valdostano e si spinge, oggi giorno, fino ad Honk Kong e Russia.

Macelleria Porté

La macelleria Porté è la storica macelleria di Pont St. Martin in cui si susseguono ormai 3 generazioni. partecipano da sempre alla fiera del bue grasso di moncalvo dove tutti gli anni vincono un ambito premio.

formaggi, latte e yougurt

Caseificio Evançon

Secondo il principio di una produzione artigianale trasparente, il caseificio Evançon produce formaggi usando solo latte di qualità proveniente da pascoli incontaminati di alta montagna.

La barma di Joel

Letteralmente "la grotta di Joel" è un luogo senza tempo dove la tradizione dell'allevamento si unisce alle più moderne tecniche produttive. Latte, yogurt, panna cotta e budini esempi di alta qualità e di freschezza..

Biscotti, dolci e miele

C'era una volta...

Wanda seleziona solo ingredienti naturali e di altissima qualità. Poi li lavora con semplicità, come si faceva una volta. ricerca e recupera gli ingredienti della sua regione per inventare nuove ricette o per recuperarne di antiche.

Lo dzet

Se vuoi trovare Monica segui il volo delle api. Monica sposta i suoi alveari a seconda delle fioriture per produrre dei mieli genuini come quelli di rododendro e di tiglio

Menù

Locanda del Dalai Lama



DALAI LAMA VILLAGE

GLAMPING - RESTAURANT - WELLNESS

i piatti speciali...

Tagliere di salumi, affettati e formaggi valdostani

In questo tagliere rivivono tutti i sapori della Valle d' Aosta. Abbiamo selezionato quattro dei migliori affettati valdostani, tre salumi e tre formaggi, tra i quali: il Lardo d'Arnad d.o.p., la mozzetta, la pancetta stecca, il boudin, la Fontina d.o.p.e il bleu d'Aoste.

€ 17.00



Fonduta con crostini di pane nero, polenta e verdure

E' il piatto più tipico della tradizione valdostana un' esperienza unica ed irripetibile. La fonduta viene preparata con la fontina d.o.p. il latte, le uova e il burro. Tutto viene cotto lentamente a bagno maria fino a quando si ottiene una morbida crema.

€ 16.00



Polenta concia

La polenta è un antico piatto e in valle d'Aosta lo arricchiamo con la profumata Fontina e il burro fuso, tutto cotto in forno.

€ 10.00



Le preparazioni contenute nel menù possono contenere allergeni per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile chiedere al personale di servizio.

Menù

Antipasti

Sformatino di zucca con crema al parmigiano

Morbido sformatino di zucca con gustosa crema al parmigiano € 11.00



Ratatouille di verdure nel cestino di pasta fillo

Il contrasto tra la morbidezza delle verdure cotte e la croccantezza della pasta fillo lo molto rende gradevole al palato. € 10.00



Flantze con Lard d'Arnad d.o.p.

Tipico pane semidolce prodotto artigianalmente accompagnato dal famosissimo Lard d'Arnad, un mix di croccante e morbido che vi si scioglierà in bocca. € 10.00



Carpaccio di carne salada

La carne salada viene prodotta con gesti semplici e antichi e stagionata in una salamoia per mantenere un sapore delicato. € 10.00



PIATTO VEGETARIANO



RICETTA E/O PRODOTTI DELLA TRADIZIONE

Primi

Zuppa alla Valpellinentze*

La tradizionale ricetta della seuppa trova più varianti che vita. Noi utilizziamo la Fontina d.o.p. con il pane nero, il tutto bagnato con il brodo di carne e cotto in forno. € 12.00



Crespelle di carote ripiene di ricotta e verdure*

Gustosissime crepes alle carote con un morbido ripieno di ricotta e verdure. € 12.00



Pappardelle al ragù di cervo

Un classico della cucina di montagna. Questo gustoso piatto ti sorprenderà. € 12.50

Secondi

Spezzatino di cinghiale* con polenta

Morbida carne di selvaggina servita insieme al suo saporito sughetto si accompagna benissimo ad una profumata polenta. € 13.50



Brasato* al vino rosso con purea al timo selvatico

In questo tipica ricetta la carne viene cotta a lungo nel vino e noi la seviamo con una purea aromatizzata con il timo selvatico raccolto nei boschi qui intorno. € 13.50

Polentina di riso con funghi trifolati*

Questo piatto propone una polenta un po' alternativa e molto delicata che fa risaltare il sapore intenso dei funghi trifolati. € 11.50



* Prodotti freschi che vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e surgelati a fine cottura.