

ANTIPASTI

Porro arrosto, latticello, acciuga del Cantabrico e pane nero	25€
Uovo fritto su fonduta di becca d'Aveille (uova biologiche di Reve en vert)	18€
Battuta di cervo, midollo al rosmarino e mela verde	30€
Strudel salato di cavolo viola, mela renetta e fonduta di fontina al kirsch	25€

PRIMI

Ravioli di brasato, cipolla rossa e timo di montagna su fonduta di Toma di Gressoney	30€
Orzotto alle erbe selvatiche di montagna e caffè' di cicoria	28€
Spaghettoni con ragout di anatra, polvere di cioccolato e parmigiano 36 mesi	30€
Gnocco di pane nero con guanciaie croccante, pesto di fave e pecorino	28€

SECONDI

Filetto di maialino in porchetta, rapa rossa, e suo ristretto	35€
Budino caldo di blue d'Aosta con la sua fonduta e marmellata di cipolla rossa	28€
Costolette d'agnello in crosta di panko e nocciole con cicorino all'acciuga e aceto di lampone	38€
Filetto di cervo, insalata al ginepro, foie gras e ristretto di pinot nero	48€
Degustazione di formaggi Valdostani curata da Stefano Lunardi di Erbvoglio	30€

DOLCI

Tarte Tatin con gelato alla crema	12€
Tortino di castagne con rosmarino e pinoli	12€
Mousse ai 3 cioccolati e lamponi	15€

LOCANDA
Belvedere
COURMAYEUR

LOCANDA
Belvedere
COURMAYEUR

Coperto 5€

Il coperto include acqua, cestino di pane,
grissini artigianali e polenta soffziata

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni,
chiedere al personale la tabella allergeni