

LOCANDA
Belvedere
COURMAYEUR

ANTIPASTI

Uovo fritto su fonduta di becca d'Aveille (a richiesta con tartufo bianco)	16€
Tortino di riso giallo al salto con panure di midollo e fondo bruno	20€
Battuta di cervo, salsa Bernese	25€
Zuppa di cipolla	18€

PRIMI

Gnocchi con ragout di capriolo e salsa di sedano rapa	24€
Ravioli di brasato su fonduta di toma di Gressoney, cipolla rossa, timo di montagna e cannella	25€
Zuppa del Belvedere: patate alpine, fagioli, cavolo nero, zucca e castagne	20€
Orzotto di erbe di montagna e polvere di cicoria	25€

SECONDI

Sella di capriolo, zucca alla mostarda, suo fondo al finocchio, salsa di caramello e pepe	32€
Tagliata di bavetta di manzo, patate ratte arrosto crema di funghi e jus di vitello	28€
Brasato al Fumin con verdure al burro acido	28€
Cavolfiore arrosto, cipollotto, salsa al cavolfiore e nocciole	20€

DOLCI

Tarte Tatin con gelato alla crema	12€
Tortino di castagne, pinoli, uvetta e rosmarino	12€
Tiramisu'	12€
Degustazione di formaggi e composte selezionata da Stefano Lunardi di Erbavoglio di Aosta	25€

Aggiunta di tartufo bianco: 35€

Coperto 5€

Il coperto include amouse bouche, acqua, cestino di pane,
grissini artigianali e polenta soffiata

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