

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 Erbaoglio 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