

SAINT HUBERTUS



ANTIPASTI

Polpo e calamari alla brace,
patate affumicate, brunoise di verdure,
bouillabaisse
e polvere di olive taggiasche 26,00

Cheesecake al parmigiano reggiano
36 mesi, crumble di taralli al rosmarino,
verdure marinate
ed emulsione di pomodori 22,00

Terrina di faraona, pistacchi
e tartufo nero pregiato,
insalatina di campo,
gel di mele renette e calvados 24,00

Tartare di Fassona battuta al coltello,
paté di foie gras, emulsione
all'aceto balsamico invecchiato 25 anni,
cipolle caramellate
e chips di topinambur 26,00

Carpaccio di peperone arrosto,
ricotta di bufala, sgombro affumicato,
bagnetto verde e chips di tapioca 22,00

P R I M I

Gnocchetti di patate di montagna
e zafferano, scampi scottati
e spuma di cavolfiore all'olio evo
Mandravecchia 28,00

Riso carnaroli mantecato alla zucca,
rosmarino, fonduta di parmigiano reggiano
36 mesi e tartufo nero pregiato 26,00

Tagliatelle di grano arso,
ragù di lepre battuto al coltello
e nocciole del Piemonte tostate 24,00

Tortelli al tuorlo d'uovo ripieni di
ricotta di bufala, porcini e timo,
crema di pane di segale
e guancialetto croccante 26,00

Spaghetti alla chitarra
trafilati al bronzo, ristretto di crostacei
e tartare di ventresca di tonno rosso
profumata al limone 28,00

S E C O N D I

Trancio di branzino d'altura,
variazione di zucchine
e salsa al pomodoro datterino 30,00

Tataki di black angus, taccole,
maionese al peperone crudo,
chimichurri e pomodori confit 36,00

Nocetta di capriolo nostrano,
riduzione di Fumin, pere Martin Sec
e soffice di patate di montagna 32,00

Sottofiletto di agnello panato alle erbe,
crema ai funghi porcini,
jus alla senape e patate fondenti 32,00

Panella e falafel di ceci,
melanzane al forno,
battuto di pomodori secchi,
crema di burrata di bufala
e pesto di basilico 24,00

DESSERT

euro

Cremoso al cioccolato fondente
grand cru del Madagascar
con variazione di lamponi 14,00

Mela renetta, crumble alle mandorle,
gelato alla vaniglia bourbon
e croccante all'arancia 14,00

Semifreddo al Tiramisù 14,00

Selezione di dessert SHR 16,00

Gelati maison 12,00

Le proposte culinarie del Ristorante del Saint Hubertus sono uniche, come unica è la nostra struttura.

Lo Chef Andrea Rizzo e il suo team utilizzano prodotti selezionati con estrema cura da piccoli produttori locali.

Materie prime eccellenti, naturali e genuine, paste ripiene rigorosamente fatte a mano e piatti di grande qualità arricchiscono il menù proposto e offrono un'esperienza gastronomica in grado di soddisfare i palati più esigenti.

Una selezione di dessert vi incanterà a fine pasto.

Le informazioni sulla presenza di sostanze
o prodotti che provocano allergie
sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Il nostro ristorante, seguendo le norme di legge italiane, conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3, informa la propria clientela che (con la rintracciabilità dell'acquisto del prodotto fresco) il pesce acquistato vivo o fresco ed alcune carni (selvaggina), vengono sottoposti ad abbattimento (portare la temperatura al cuore del prodotto dai +70°C ai +3°C oppure a -18/20°C nel minor tempo possibile e secondo le normative igieniche HACCP) evitando così la proliferazione batterica, e la contaminazione da microrganismi (i più pericolosi per il pesce sono l'*Anisakis* e l'*Opisthorchis*).



SAINT HUBERTUS

11021 BREUIL-CERVINIA - VALLE D'AOSTA - ITALIA

www.sainthubertusresort.it

