

SAINT HUBERTUS



ANTIPASTI

Selezione di trota di Avouil,
maionese alla salvia
e pan brioche tostato

Battuta di Fassona al coltello,
uovo fondente croccante
ed insalatina di crescione

Tartare di tonno rosso di Sicilia,
cracker di segale e patate, salsa Tzatziki

Melanzana arrostita alla Parmigiana,
stracciatella di burrata,
pomodori confit e pesto di basilico

Variazione di coniglio,
tartrà alla piemontese,
sedano e pinoli tostati,
polvere di olive taggiasche

P R I M I

Spaghetti alla chitarra trafilati al bronzo,
all'aragosta e pomodori datterino.

Gnocchi di patate di montagna,
soffice di fonduta di fontina DOP,
funghi porcini al rosmarino

Risotto carnaroli
mantecato alla crema di ortiche,
trota leggermente affumicata

Tortelli di parmigiano reggiano 36 mesi,
burro d'alpeggio, crema di erbe,
crumble di pane nero

Tagliatelle di grano saraceno,
al ragout di pernice rossa e porto

S E C O N D I

Carrè d'agnello pré-salé
in panatura croccante, biette ripassate
e jus alle erbe di montagna

Nocetta di capriolo nostrano,
polenta di Donnas macinata a pietra,
salsa ai mirtilli e nebbiolo

Trancio di cernia scottato,
zucchine alla scapece e cipollotti brasati

Sottofiletto di Black Angus americano,
crema di pastinaca e salsa ai finferli

Maialino da latte arrosto
profumato al caffè,
soffice di patate e cipolle al forno

DESSERT

Selezione di dessert SHR

Gelati maison

Mousse allo yogurt e miele millefiori,
frutti bosco e crumble alle noci

Biancomangiare, biscotto di meliga
e gelato alla mandorla

Pesche e amaretti 2.0

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*).

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

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.



SAINT HUBERTUS

11021 BREUIL-CERVINIA - VALLE D'AOSTA - ITALIA
+39.0166.54 59 16 · info@sainthubertusresort.it

www.sainthubertusresort.it