

SAINT HUBERTUS



ANTIPASTI

euro

Insalatina di lattuga grigliata, dressing caesar,
rana pescatrice in porchetta
crumble di pane nero 22,00

Cheese cake alla zucca e robiola,
verdure marinate e sesamo nero 20,00

Tacos di mais, tartare di fassona
e puntarelle con guacamole,
pomodori confit e quinoa soffiata 24,00

Calamari e polipo alla brace
su hummus di ceci,
agrodolce di peperoni e cipolle,
finocchietto selvatico 24,00

Roast beef di cervo, insalatina di campo,
emulsione alla senape di Dijon
e chips di topinambur 22,00

P R I M I

euro

Tagliatelle di grano arso, trota marinata,
stracciatella di burrata,
crema di cime di rapa e crumble di cipolla 22,00

Gnocchi di patate di montagna e castagne,
spuma di cavolfiore,
acciughe di Santa Margherita
e polvere di cavolo nero 22,00

Ravioli del plin con borragine e seiras,
funghi porcini, timo
e crema di parmigiano 36 mesi 24,00

Spaghetti alla chitarra trafiletti al bronzo,
scampi di Santa Margherita, zenzero,
salsa di cavolo cappuccio e prezzemolo 28,00

Risotto carnaroli mantecato
al burro d'alpeggio, spuma di fontina,
nocciole tostate e pane nero 24,00

S E C O N D I

euro

Trancio di branzino d'altura, finferli,
salsa alle patate e maggiorana 36,00

Carré d'agnello dei fiordi norvegesi al forno,
salsa al dragoncello, indivia e porri brasati 44,00

Sottofiletto di manzetta Prussiana,
patate fondenti, pomodori al forno
e salsa café de Paris 38,00

Pluma di maialino iberico,
radicchio tardivo, peperoni piquillo
e crema di scamorza affumicata 36,00

Panella di ceci, verdure arrosto,
caprino, semi di zucca e pesto di basilico 20,00

D E S S E R T

euro

Pere Martin Sec al fumin,
mousse al mascarpone e vaniglia bourbon,
tegole della Valle d'Aosta 12,00

Variazione di cioccolato
gran cru del Madagascar e lamponi 12,00

Tortino fondente al cioccolato e castagne,
gelato al tabacco e composta di arance 12,00

Selezione di dessert SHR 14,00

Gelati Maison 10,00

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