

SAINT HUBERTUS



ANTIPASTI

Tartare di fassona battuta al coltello,
uovo croccante con cuore fondente,
asparagi alla salvia, nocciole salate
e tartufo nero pregiato 28,00

Carpaccio di gamberi viola, carciofi,
ricotta di bufala, limone,
erba cipollina e caviale Beluga 34,00

Petto d' anatra marinato,
terrina di foie gras, pan brioche,
chutney di barbabietola e cipolle,
gel di aceto balsamico e portos 28,00

Ceviche di morone, zucchine marinate,
crumble di pomodoro,
gazpacho e basilico 30,00

Cheesecake di toma d'alpeggio,
croccante di taralli e rosmarino,
radicchio tardivo e olio di noci 24,00

P R I M I

Tortelli al tuorlo d'uovo
ripieni di robiola e castagne,
calamaretti scottati, cipolla arrosto
e jus di quaglia 28,00

Riso carnaroli mantecato
ai pistilli di zafferano,
rana pescatrice in porchetta
e pepe di Timut 30,00

Gnocchetti di patate di montagna,
spugnole, brunoise di asparagi,
spuma di fontina D.O.P.
e tartufo nero pregiato 28,00

Tagliolini al nero di seppia,
zucchine e seppie in filanger,
pomodori secchi e bottarga 30,00

Pappardella ripiena di ossobuco,
burro d'alpeggio, fonduta di parmigiano
reggiano 36 mesi 28,00

S E C O N D I

euro

Trancio di rombo alla milanese,
cavolfiori e porri arrosto,
maionese allo zafferano 36,00

Filetto di fassona alla Rossini 46,00

Pancia di maialino da latte,
jus al rosmarino, soffice di patate
e sedano rapa, composta di limoni
e vaniglia bourbon, indivia belga 36,00

Sottofiletto di agnello pré-salé al forno,
filanger di verdure di stagione
e salsa teriyaki 38,00

Tarte Tatin di cipolla rossa e pomodori,
feta greca ed erba cipollina 24,00

DESSERT

euro

Panna cotta foresta nera 14,00

Semifreddo montebianco,
meringa e marron glacé 16,00

Mango marinato alla vaniglia bourbon,
gelato allo yogurt greco
e croccante al cocco 36,00

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

