

# SAINT HUBERTUS



ANTIPASTI

Tartare di fassona battuta al coltello,  
chips di topinambur, terrina di foie gras,  
composta di cipolle rosse  
ed emulsione all'aceto balsamico  
invecchiato 25 anni 26,00

Uovo fondente, spinacino,  
spuma di fonduta di fontina DOP,  
nocciole tostate e tartufo nero 24,00

Avocado toast, storione bianco marinato  
alla barbabietola, uova di quaglia,  
robiola e pomodori confit 24,00

Tacos di mais soffiato,  
falafel di ceci, battuto di pomodori,  
salsa allo yogurt greco, insalatina  
e cavolo rosso marinato 22,00

Ceviche di ricciola,  
zucchine e cipolle rosse marinate,  
crumble al pomodoro, gazpacho  
e caviale Arënkha 26,00

P R I M I

Ravioli ripieni di melanzane  
e ricotta di bufala, pomodori confit,  
scampi scottati  
e polvere di olive taggiasche 28,00

Tagliolino al tuorlo d'uovo mantecati  
al burro d'alpeggio, pepe di Timut,  
trota affumicata e caviale Keta 22,00

Gnocchi di patate e zucca croccanti,  
funghi porcini  
e fonduta di Fontina DOP 22,00

Tortelli di grano arso ripieni di patate  
e mortadella, crema di burrata,  
pomodori secchi e pesto di pistacchi 24,00

Risotto Carnaroli  
mantecato al Castelmagno,  
peperone arrosto, faraona scottata  
e jus alla Rossini 26,00

S E C O N D I

Trancio di rombo alla milanese,  
maionese allo zafferano,  
broccoli e quinoa soffiata 24,00

Supreme e coscia di quaglia glassata  
al miele, mandarino e pepe rosa,  
scalogno glassato e patate fondenti 28,00

Sottofiletto di Black Angus,  
radicchio tardivo, scaloppa di foie gras  
e aceto balsamico invecchiato 25 anni 36,00

Costolette di agnello pré salé arrosto  
con salsa alle erbe  
e lo stinco brasato al Petit Arvine,  
servito con soffice di patate affumicato  
e cipolline borretane 46,00

Variazione di zucca mantovana  
nelle sue consistenze 22,00

DESSERT



euro

Selezione di dessert SHR 16,00

Gelati maison 12,00

Tortino fondente al cioccolato gran cru  
del Madagascar, cuore di castagne  
e zucchero moscovado,  
gelato alla vaniglia bourbon 14,00

Creme brulé all'arancia, mango marinato  
e gelato allo zafferano 14,00

Semifreddo alle nocciole del Piemonte,  
con il suo croccante  
e salsa al caramello salato 14,00

*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](http://www.sainthubertusresort.it)



