

SAINT HUBERTUS



ANTIPASTI

euro

Noci di capesante
scottate al burro di cacao,
carote, funghi cardoncelli e aglio evo 18,00

Tartare di Fassona battuta al coltello,
spuma di robiola, tuorlo d'uovo marinato
e verdure croccanti 20,00

Scaloppa di foie gras,
scampi di Santa Margherita,
crema di cavolfiore leggermente affumicata 20,00

Trota marinata alle erbe di montagna,
insalatina di campo e radici,
sfoglia croccante e caviale keta 16,00

Tortino di zucca al rosmarino,
Blue d'Aoste e cime di rapa ripassate 14,00

P R I M I

euro

Tortelli al tuorlo d'uovo all'ossobuco,
fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi
e zafferano 18,00

Spaghetto alla chitarra
trafilato al bronzo, calamaretti spillo,
pomodori secchi e crema di pane nero 20,00

Tagliolino al tuorlo d'uovo,
pesto di scarola, baccalà
e polvere di olive e capperi 18,00

Risotto Carnaroli
mantecato alle erbe,
cosce di rana al burro d' alpeggio 20,00

Gnocchetti di patate di montagna
e grano saraceno,
soffice di fonduta di Fontina dop
e cavolo nero 16,00

S E C O N D I

euro

Trancio di rombo chiodato
in panatura croccante,
porri cotti al sale e salsa olandese 26,00

Faraona farcita al foie gras e tartufo nero,
albicocche secche
e soffice di patate di montagna 28,00

Pancia di maialino da latte
a bassa temperatura, purea di zucca,
radicchio brasato e salsa alle castagne 26,00

Sottofiletto di Black Angus bio,
peperoni del piquillo,
patate di montagna e salsa tartara 34,00

Falafel di ceci, melanzana arrosto,
pomodori confit
e fonduta di mozzarella di bufala 18,00

DESSERT

euro

Tortino fondente
gran cru del Madagascar,
lamponi e gelato alla vaniglia Bourbon 10,00

Mousse di ricotta e Marron glacé,
palinato alle mandorle
e cioccolato fondente 10,00

Parfait al cocco, ananas marinato
allo zenzero e menta,
gelato al rhum Zacapa 10,00

Selezione di dessert SHR 12,00

Gelati Maison 8,00

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