

# SAINT HUBERTUS



ANTIPASTI

euro

Tartare d Fassona battuta al coltello,  
caviale Oschietra, panella di ceci,  
crème fraîche ed insalatina di campo 25,00

Polipo arrostito, topinambur,  
brunoise di zucchine  
e pomodori secchi 18,00

Scaloppa di foie gras,  
scampi di Santa Margherita,  
crema di cavolfiore e prezzemolo 20,00

Uovo fondente e croccante,  
soffice di fonduta di Fontina,  
patate di montagna e tartufo nero 18,00

Tortino di carciofi e robiola,  
bruschetta mediterranea scomposta 14,00

P R I M I

euro

Ravioli al tuorlo d'uovo ai carciofi  
e Seirass al ragù di agnello al timo 18,00

Tagliolini al nero di seppia,  
gamberi viola marinati,  
limone e ristretto di bouillabaisse 22,00

Gnocchetti di patate di montagna  
e barbabietole, fonduta di burrata  
e nocciole del Piemonte tostate 16,00

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

Risotto Carnaroli mantecato  
alla crema di scalogno,  
champignon e lepre alla Royale 20,00

S E C O N D I

euro

Sottofiletto di vitello alla Villeroy,  
sedano rapa al forno,  
spinacino e salsa alle spugnole 30,00

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

Trancio di branzino d'altura, broccoli,  
pinoli e variazione di pomodori 30,00

Carrè d'agnello dei fiordi Norvegesi,  
asparagi selvatici e salsa  
allo scalogno e dragoncello 35,00

Millefoglie di patate al timo,  
lattuga grigliata, salsa alle noci  
e pane nero 18,00

DESSERT



euro

Sfera di cioccolato Gianduja,  
banana e croccante alle mandorle 10,00

Tortino fondente gran cru  
del Madagascar, composta di arance  
e gelato alla vaniglia Bourbon 10,00

Tartelletta di pasta brisée,  
mousse allo yogurt greco,  
lime, fragole e menta 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](mailto:info@sainthubertusresort.it)

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