



Antipasti

- *Flan di zucca con fonduta di toma di Gressoney DOP e fiocchi di jambon di Bosses croccante*

€10

- *Vitello tonnato cotto a bassa temperatura, tonno pinna gialla, capperi e salsa fatta in casa*

€10

- *Battuta a coltello di carne AREV con verdure del 'orto e crema di parmigiano leggera 24mesi*

€12

- *Tagliere di salumi e formaggi valdostani pane nero fichi e noci, castagne e miele millefiori*

€14

- *Polpo alla gallega cotto a bassa temperatura con paprika dolce e crema di patate al profumo di timo*

€13

- *Impepata di cozze con limone DOP di Sorrento e crostoni di pane.*

€10



Primi

- *Ravioli fatti in casa con ripieno di ricotta e spinaci con burro montato alle erbe e granella di frutta secca*

€12

- *Tagliatelle fatte in casa con ragù di cinghiale battuto a coltello e coulis di frutti di bosco*

€12

- *Risotto con Bleu d'Aoste e pere Martin in tre diversi modi (min.2)*

€13

- *Spaghetto Rummo con crema al pecorino, guanciale croccante e tuorlo pastorizzato a bassa temperatura*

€12

- *Gnocchi rosa, fatti in casa, con vongole tondine, gamberi e germogli di barbabietola*

€14



Secondi alla griglia su carbonella

- *Filetto in crosta di pepe*

€23

- *Tomahawok*

€7 l'etto

- *Tagliata di sottofiletto garronese e la sua riduzione*

€14

- *Maialino da latte cotto allo spiedo con cotenna croccante .*

€15

- *Brasato cotto a bassa temperatura con puré di patate e frutti rossi*

€14

“i nostri secondi vengono serviti con contorno”

- *Contorni extra euro €4*



Secondi di mare alla griglia e fritti

- *Gran fritto* della strega con salsa tartara*

€18

- *Tonno scottato con salsa lime, zenzero, pepe rosa e sorbetto alla mela verde*

€14

- *Gamberoni* grigliati con salsa al guacamole*

€13



I dessert

- *Cannolo di tiramisù*

€5

- *Mille foglie con crema chantilly e frutti di bosco*

€5

- *Tortino al cioccolato dal cuore fondente servito con gelato alla crema della strega*

€5

- *Sfera di cioccolato con dentro crema al mascarpone, ribes e crumble di mandorle*

€8

- *Sorbetto di mela verde e calvados*

€4