

CENA DI DICEMBRE 2024
CENA DI GENNAIO 2025

l'aperitivo di benvenuto con calice di bollicine e l'amuse-bouche

la battuta di bovino adulto Valdostano con i topinambur e
il tartufo nero

carne della macelleria Zoppo di Sarre

il riso carnaroli Tenuta Margherita mantecato al
sedano rapa, la trota alle erbe e le mandorle tostate

pesce allevato dalla troticoltura Thomasset di Cogne

la guancia di manzo in lunga cottura con il crostone di polenta
rustica e le carotine glassate al miele bio

*carne della macelleria Zoppo di Sarre,
farina macinata a pietra dal mulino Chappoz di Donnas
e miele della Maison Agricole DeD di Aosta*

il tortino alle nocciole, lo zabaione freddo e le scaglie
al cioccolato fondente*

* alimenti con glutine

il costo della cena è di € 65 a persona bevande e trasporto esclusi
(trasporto con il gatto delle nevi della Pila spa € 20 a persona andata e ritorno)