

# LA TRADIZIONE IN TAVOLA

## ANTIPASTI

### L'ASSIENDUTA

Tagliere di salumi e formaggi servito con la nostra fonduta di Fontina DOP

21

### L'ASSIETTE VALDOSTANA

Tagliere di salumi e formaggi tipici accompagnato da castagne\* al miele fatte in casa, confettura, miele millefiori e tomino fresco

16

### FONDUTA DI FONTINA DOP

Servita con crostini di pane nero, patate lesse e verdure di stagione

16

### DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Assortimento di sette formaggi locali accompagnati da un bis di miele, confettura e noci

16

### CROSTINI CON LARDO E CASTAGNE

Crostini di pane nero, Lardo di Arnad DOP, castagne\* al miele fatte in casa e noci

14

## PRIMI

### CRESPELLE ALLA VALDOSTANA

Crepes farcite di prosciutto cotto e Fontina DOP, ricoperte di fonduta e gratinate al forno

15

### POLENTA TARAGNA E FONDUTA

Polenta di mais e grano saraceno servita con la nostra fonduta di Fontina DOP

14

### SEUPA A LA VAPELENTZE

Zuppa a base di pane raffermo, cavolo verza e Fontina DOP, ricoperta da brodo di carne e cavolo verza poi gratinata con burro chiarificato alla cannella

13

### POLENTA TARAGNA CONCIA

Strati di polenta di mais e grano saraceno con Fontina DOP e gratinata con Grana Padano DOP e burro

13

### ZUPPA DI CIPOLLE

Cipolle stufate con brodo di carne, crostoni di pane e Fontina DOP

13

## SECONDI

### CIVET DI CERVO\* CON POLENTA TARAGNA CONCIA

Spezzatino di cervo marinato e cotto al vino rosso e verdure,  
servito con polenta taragna concia

22

### CARBONADA CON POLENTA TARAGNA

Spezzatino di vitello marinato e cotto al vino bianco e  
verdure, servito con polenta taragna

18

### BISTECCA ALLA VALDOSTANA

Scaloppina di vitello infarinata, cotta nel burro e  
ricoperta di prosciutto cotto e Fontina DOP

18

## CONTORNI

### PATATE AL FORNO

#### ZIMBATO'

zucchine, melanzane, peperoni e patate  
fritti e saltati con pomodori datterini e basilico

### VERDURE DI STAGIONE

### INSALATA VERDE

### INSALATA MISTA

# LE DEGUSTAZIONI

## Menù Valdostano

Assiette valdostana di salumi e formaggi

Crespelle alla valdostana

Carbonada con polenta taragna

Crema di Cogne con tegola

Digestivo locale

33

## Menù Cervo

Roastbeef di filetto di cervo\*, riduzione di  
frutti di bosco, miele al bergamotto, songino e  
granella di nocciole tostate

Tagliatelle fresche al ragù di cervo\*

Civet di cervo\* servito con polenta taragna

Tiramisù alla valdostana

Digestivo locale

35

## Menù Zucca

Tortino di zucca con cuore di Bleu d'Aoste su  
crema ai porri e rosmarino

Maccheroncini gratinati con crema di zucca,  
scamorza affumicata e salsicetta

Tagliata di Fassone con dadolata di zucca caramellata

Strudel di zucca, uvetta e amaretti, servito  
con glassa all'amaretto

Digestivo locale

35

# LE PROPOSTE DELLA LOCANDA

## ANTIPASTI

Polpo in doppia cottura su crema agliata di topinambur e cipolla,  
servito con crostini di pane bianco alle erbe e olio all'aglio

17

Roastbeef di filetto di cervo\* , riduzione di frutti di bosco,  
miele al bergamotto, songino e granella di nocciole tostate

17

Tortino di zucca con cuore morbido di Bleu d'Aoste  
servito su salsa di porri e rosmarino

14

## PRIMI

Ravioli di zucca fatti in casa ripieni di ricotta e tartufo nero,  
serviti con crema di pecorino e zucca

18

Gnocchi di patate viola fatti in casa con crema di carote e  
curcuma, vongole, gocce di prezzemolo, scorza di lime e bottarga  
(gnocchi senza glutine +2 €)

17

Tagliatelle fresche al ragù di cervo\*  
(pasta senza glutine +2 €)

17

## SECONDI

Filetto di Fassone Piemontese  
ai 3 sali O gratinato al Bleu d'Aoste e pere Kaiser

32

Tagliata di Fassone Piemontese  
ai 3 sali o al Bleu d'Aoste

24

Filetto di baccalà su crema di ceci, pomodori arrostiti,  
cipollotto e olio al rosmarino

22

## ANTIPASTI

Terrina di lepre bardata con lardo servita con tartufo bianco d'alba, composta di mele alla vaniglia, fondo bruno e crostini di pan brioches

Roastbeef di fassone piemontese con bagnacauda

Tortino di zucca con cuore morbido di Bleu d'Aoste  
servito su salsa di porri e rosmarino

## PRIMI

Ravioli di zucca fatti in casa ripieni di ricotta e tartufo nero,  
serviti con crema di pecorino e zucca

Gnocchi di patate viola fatti in casa con crema di carote e  
curcuma, vongole, gocce di prezzemolo, scorza di lime e bottarga

Tagliatelle fresche al ragù di cervo\*

## SECONDI

Guancia di vitello brasata con purea al rosmarino

Tagliata di Fassone Piemontese  
ai 3 sali o al Bleu d'Aoste

Filetto di baccalà su crema di ceci, pomodori arrostiti,  
cipollotto e olio al rosmarino

*La Locanda dei Sognatori*

## LA NOSTRA CARTA

### INDICE

LE PROPOSTE DELLA LOCANDA

LA TRADIZIONE IN TAVOLA

LE DEGUSTAZIONI

Gentile cliente, La informiamo che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine (\*) o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura (\*\*), rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004.

La invitiamo quindi a rivolgersi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Si prega gentilmente di riferire eventuali allergie o intolleranze.

Si avvisa che le portate divise in cucina avranno una maggiorazione del 30 % sul prezzo indicato in carta.

Servizio torta 1,50 a persona