

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 brioche

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