

RISTORANTE “LA GRANGE” – ESTATE 2015

LE INSALATE

- **La contadina:** Lattuga, pomodorini, carote, rapanelli, sedano e radicchio
- **La valdostana:** lattuga, mocetta, fontina, castagne, fior edibili e miele
- **La fresca:** Lattuga, patate, fagiolini, finocchio, pesto, scorza di limone
- **La classica:** Lattuga, pollo, acciughe, crostini, prezzemolo, senape

ANTIPASTI

- Degustazione di sapori del territorio: Mocetta con mele, noci e limone - panna cotta di fontina con riduzione di Donnas doc - tortino di sfoglia ai funghi e patate con polvere di pane nero
- Carpaccio di vitello marinato e affumicato, riso venere e basmati e pesto di lattuga
- Crocchette di patate e trota salmonata, salsa al curry e asparagi soffici
- Sformato di finocchio, crema di toma, marmellata di cipolle e chips di patate (V)

PRIMI

- Gnocchi di castagne, fonduta al blue d'aosta e riduzione di vin brulé (V)
- Ravioli ripieni di pane integrale, ricotta e funghi al burro d'alpeggio e timo (V)
- Tagliolini con straccetti di stinco stracotto al vino bianco e genepy
- Vellutata di asparagi, fiori edibili e sbrisolona di parmigiano (V)

SECONDI

- Ganascino di vitello, il suo fondo di cottura alle bacche di ginepro e purea di patate all'olio extra vergine
- Involtino di maiale con cuore di asparagi e fontina su crema di peperone agrodolce
- Spezzatino di cervo della tradizione valdostana profumato alla lavanda con ratatouille di verdure
- Budino caldo alle erbe, passata di cime di rapa e insalatina di valeriana e olive taggiasche (V)

DOLCI

- Bavarese ai due cioccolati – bianco e fondente - con gelatina ai frutti di bosco
- Grolla dell'amicizia...al cucchiaio!
(panna cotta al caffè, crumble all'arancia e babà al genepy)
- Classico Montebianco di castagne
- Creme caramel alle pere