

SAINT HUBERTUS



ANTIPASTI

Tartelletta di pasta brisée,
ricotta di bufala alle erbe,
variazione di legumi ed ortaggi,
sardina affumicata e bagnetto verde 22,00

Terrina di foie gras e pinoli,
chutney di mele renette,
pain d'épices e gel al calvados 24,00

Tacos di mais soffiato, falafel di ceci,
battuto di pomodori confit,
salsa allo yogurt greco, insalatina
e cavolo viola marinato 22,00

Tartare di fassona battuta al coltello,
uovo fondente e croccante,
tartufo nero pregiato
e maionese alle nocciole del Piemonte 26,00

Polpo scottato e tonno rosso
al sesamo nero, panzanella di verdure,
maionese all'aglio nero,
caviale Arënkha e gazpacho 26,00

P R I M I

Spaghetti alla chitarra trafilati al bronzo,
pesto di pistacchio, ragù di tonno rosso
ai capperi, olive taggiasche
e pomodori secchi, katsuobushi 28,00

Tortelli al tuorlo d'uovo
ripeni di ricotta di bufala
e zucchine grigliate, guancialetto croccante,
pecorino e pomodori confit 24,00

Gnocchi di patate e spinaci croccanti,
ragù d'anatra, fonduta di parmigiano
reggiano 36 mesi
e tartufo nero pregiato 26,00

Riso Carnaroli mantecato,
crema di cavolfiori,
scampi di Santa Margherita Ligure
e scaloppa di foie gras con il suo jus 30,00

Tagliolini al tuorlo d'uovo e pepe di Timut,
crema di datterini gialli e burrata,
parmigiano reggiano 36 mesi
aromatizzato al basilico 22,00

S E C O N D I

Trancio di scorfano scottato,
patate allo zafferano, finocchi confit
e salsa bouillabaisse 30,00

Costolette di agnello pré salé arrosto
con salsa alle erbe
e stinco brasato al Petit Arvine,
servito con soffice di patate affumicato
e cipolline borretane 46,00

Faraona farcita ai funghi porcini,
salsa alla cacciatora, patate fondenti
e asparagi bianchi 30,00

Sottofiletto di Black Angus,
cipollotti scottati,
crema di peperoni piquillo,
maionese al dragoncello
e chips di patate dolci 36,00

Nocetta di capriolo nostrano,
soffice di patate e sedano rapa,
jus con riduzione di fumin e mirtilli 32,00

DESSERT

euro

Tortino fondente al cioccolato
gran cru del Madagascar,
cuore di caramello,
gelato bianco al caffè 14,00

Semifreddo al pistacchio,
glassa rocher
e variazione di amarene 14,00

Tartelletta di pasta brisée,
crema al mandarino,
mousse alla vaniglia Bourbon,
meringa e menta 14,00

Selezione di dessert SHR 16,00

Gelati maison 12,00

Le proposte culinarie del Ristorante del Saint Hubertus sono uniche, come unica è la nostra struttura.

Lo Chef Andrea Rizzo e il suo team utilizzano prodotti selezionati con estrema cura da piccoli produttori locali.

Materie prime eccellenti, naturali e genuine, paste ripiene rigorosamente fatte a mano e piatti di grande qualità arricchiscono il menù proposto e offrono un'esperienza gastronomica in grado di soddisfare i palati più esigenti.

Una selezione di dessert vi incanterà a fine pasto.

Le informazioni sulla presenza di sostanze
o prodotti che provocano allergie
sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Il nostro ristorante, seguendo le norme di legge italiane, conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3, informa la propria clientela che (con la rintracciabilità dell'acquisto del prodotto fresco) il pesce acquistato vivo o fresco ed alcune carni (selvaggina), vengono sottoposti ad abbattimento (portare la temperatura al cuore del prodotto dai +70°C ai +3°C oppure a -18/20°C nel minor tempo possibile e secondo le normative igieniche HACCP) evitando così la proliferazione batterica, e la contaminazione da microrganismi (i più pericolosi per il pesce sono l'*Anisakis* e l'*Opisthorchis*).



SAINT HUBERTUS

11021 BREUIL-CERVINIA - VALLE D'AOSTA - ITALIA

www.sainthubertusresort.it

