

SAINT HUBERTUS



ANTIPASTI

Carpaccio di peperone al forno,
sardina affumicata,
emulsione di mozzarella di bufala,
pesto di rucola e crumble di cipolle 20,00

Tonno rosso scottato,
filanger di verdure e salsa teriyaki,
spaghetti di riso soffiati 24,00

Tartare di Fassona al coltello,
uovo croccante e fondente,
tartufo nero pregiato
ed insalatina di asparagini 24,00

Tartelletta di pasta brisée,
mousse di ricotta alle erbe,
variazione di legumi e ortaggi 20,00

Terrina di foie gras e pistacchi,
chutney di mele renette,
insalatina di rinforzo
e "Pain d'épices" 24,00

P R I M I

Spaghettoni alla chitarra
trafilati al bronzo, calamari,
crema di aglio nero, katsuobushi
e prezzemolo 22,00

Ravioli ripieni d'anatra,
burro d'alpeggio, foie gras,
sedano rapa e aceto balsamico
invecchiato 25 anni 26,00

Tagliatelle al tuorlo d'uovo
e grano saraceno, guanciale,
carciofi di riviera,
cacio e pepe nero del Madagascar 22,00

Gnocchetti di patate di montagna
e nocciola tonda gentile,
spuma di Fontina DOP
e tartufo nero pregiato 24,00

Risotto carnaroli mantecato all'olio evo
e fagioli cannellini,
ragù di gallinella di mare e dragoncello 24,00

S E C O N D I

Trancio di branzino d'altura alla griglia,
brunoise di finocchi, tapenade
di olive taggiasche ed emulsione
di patate all'olio evo e limone 36,00

Tataki di Rubia Gallega,
croccante di taralli, taccole,
peperoni piquillo e salsa chimicurri 38,00

Sottofiletto di capriolo nostrano
leggermente affumicato,
jus al porto e caffè,
soffice di topinambur
e cipolla rossa caramellata 38,00

Carré d'agnello dei fiordi norvegesi
al forno, salsa al timo, carciofi
e patate sfogliate 44,00

Sedano rapa arrosto alle erbe di montagna,
pomodori confit, crema di friarielli 38,00 ed
erborinato di capra 20,00

DESSERT

euro

Selezione di dessert SHR 14,00

Gelati maison 10,00

Sfera al cioccolato fondente,
semifreddo al cocco,
ananas marinato e cremoso al rum 12,00

Cannoli di croccante
ripieni di creme brulé,
variazione di mango 12,00

Tortino fondente gran cru,
mele renette e noci,
gelato al caramello salato 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

