

SAINT HUBERTUS



ANTIPASTI

euro

Tartelletta di pasta brisee,
ricotta di bufala alle erbe,
variazione di legumi e ortaggi 20,00

Carpaccio di filetto di fassona,
terrina di foie gras, barbabietola,
chips di patate ed emulsione di
aceto balsamico invecchiato 25 anni 24,00

Scampo di Santa Margherita scottato,
cipollotto alla brace,
salsa alla pizzaiola e pane croccante 24,00

Uovo croccante e fondente,
spuma di patate di montagna,
fonduta di Fontina DOP e tartufo nero 22,00

Calamari e polipo alla brace,
hummus di ceci,
agrodolce di peperoni e cipolle,
finocchietto selvatico 22,00

P R I M I

Gnocchi di patate di montagna,
ragù di gallinella di mare
olio al dragoncello 24,00

Tortelli di coniglio e pinoli,
fonduta di parmigiano reggiano,
olive taggiasche e pomodori confit 24,00

Risotto Carnaroli mantecato alle erbe
di campo, salmerino alpino leggermente
affumicato, caviale keta
crema di mozzarella di bufala 24,00

Spaghetti alla chitarra trafiletti al bronzo,
ceci, funghi porcini,
calamaretti e maggiorana 26,00

Tagliolini al tuorlo d'uovo e zafferano,
filanger di zucchine e fiori di zucca,
guancialetto croccante 22,00

S E C O N D I

Maialino da latte a bassa temperatura,
salsa aromatizzata al caffè,
soffice di patate di montagna
affumicato 32,00

Carré d'agnello pre salè al forno,
cipolline e patate ratte arrosto,
salsa al timo 44,00

Trancio di branzino d'altura,
indivia belga brasata,
salsa al Petit Arvine,
olive taggiasche e capperi 36,00

Sottofiletto di fassona,
crema di formaggio di capra,
biete e pomodoro camone marinato 38,00

Panella di ceci e melanzana al forno,
pomodori confit, fonduta di mozzarella
di bufala e pesto di pistacchi 20,00

DESSERT

euro

Selezione di dessert SHR 14,00

Gelati maison 10,00

Cannolo di croccante,
mousse al cioccolato bianco
variazione di fragole 12,00

Tortino fondente gran cru del Madagascar,
gelato alla vaniglia bourbon
e composta di ciliege 12,00

Tartelletta di pasta brisee,
mousse allo yogurt greco,
lamponi e pistacchi 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

