

MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2022

Sabato 4 e domenica 5 giugno
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

BELVEDERE



FRAZIONE GIMILLAN, 75

0165.751812



*Prosciutto crudo di Bosses
al tartufo*

Zuppa Gran Paradiso

*Capriolo al Torrette
con polenta valdostana*

*Crema di Cogne
con tegole*

*In abbinamento a due calici
di vino valdostano*



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2022

Sabato 4 e domenica 5 giugno
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

BRASSERIE LES PERTZES

RUE DOCT GRAPPEIN, 93

0165.749227

*Battuta a coltello di carne messata AREV
gelée di sidro di mele*

*Gnocchetti di ortiche
al burro profumato al timo*

*Formaggio quadar al forno
con verdure croccanti*

*Mousse al cioccolato
profumata all'arancia*

*In abbinamento a due calici
di vino valdostano*



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2022

Sabato 4 e domenica 5 giugno
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

HOSTELLERIE DE L'ATELIER

RUE DOCT GRAPPEIN, 103

0165.74327

Fagottino della casa
al radicchio e salsiccia
su letto al Bleu d'Aoste

Stinco alla birra
con patate e verdure

Crema di Cogne
con tegole

In abbinamento a due calici
di vino valdostano



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2022

Sabato 4 e domenica 5 giugno
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

LA CAVE DE COGNE



RUE BOURGEOIS, 50
0165.74498



*Parmigiana di melanzane alla Fontina
coulis di pomodoro e basilico fresco*

*Risotto Carnaroli
mantecato con Gran Gessato di Ayas
invecchiato 24 mesi e riduzione di Enfer*

*Tiramisù
con caffè alla valdostana*

*In abbinamento a due calici
di vino valdostano*



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2022

Sabato 4 e domenica 5 giugno
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

LA BARMÈ

FRAZIONE VALNONTEY, 8

0165.749177

*Lonza di maiale marinata
con insalata di finocchi, arance e ribes rosso*

*Gnocchetti di patate
al Bleu dell'az. agr. Garin*

*Carbonada di manzo
con porcini, olive e polenta taragna*

Panna cotta ai frutti di bosco

o

Crema di Cogne

*In abbinamento a due calici
di vino valdostano*



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2022

Sabato 4 e domenica 5 giugno
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

LOU BEQUET



FRAZIONE CRETAZ, 93

0165.74651



*Timballo di castagne, Bleu d'Aoste
e briciole di pane croccante*

*Gnocchetti di ricotta e ortiche
al timo e burro nocciola*

La Frecachà

*Soffice di mele renette
e crema tiepida alla cannella*

*In abbinamento a due calici
di vino valdostano*



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2022

Sabato 4 e domenica 5 giugno
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

LOU RESSIGNON



RUE MINES DE COGNE, 22



0165.74034

*Carpaccio di carne messata
con fungo cardoncello e scaglie di toma stagionata*

*Ravioli di ricotta e fave al burro e timo
pinoli, uvetta e briciole di pane nero*

*Stracotto di manzo al Blanc de Morgex
e mele delizie con patate "Lyonnaise"*

*Mantecato al fior di latte
caramello salato, fragole e scaglie di cioccolato*

*In abbinamento a due calici
di vino valdostano*



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2022

Sabato 4 e domenica 5 giugno
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

LOU TCHAPPÉ



FRAZIONE LILLAZ, 126

0165.74379



Orzotto alla zucca

o

ai funghi porcini

Guancetta di vitello AREV

con polenta al forno

Panna cotta del Tchappé

In abbinamento a due calici
di vino valdostano



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2022

Sabato 4 e domenica 5 giugno
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

MIRAMONTI



AVENUE CAVAGNET, 31



0165.74030

Asparagi croccanti, salsa al tuorlo d'uovo
leggera fonduta di pecorino

Tagliolino di farina integrale,
crema di porri arrosto e polvere di mocetta

Ossobuco di cervo in gremolada di erbe alpine
piccolo lingotto di polenta bianca

Mousse di ricotta
crumble alle fragole e gelatina di rabarbaro

In abbinamento a due calici
di vino valdostano



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2022

Sabato 4 e domenica 5 giugno
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

NOTRE MAISON



FRAZIONE CRETAZ, 8

0165.74104



*Carpaccio di carne messata
con gelato al sedano, vinaigrette di lamponi e noci*

*Ravioli alla vapelentse
con crema di fave*

*Trota di Lillaz alle erbe
frutta secca e insalata*

Crema di Cogne

*In abbinamento a due calici
di vino valdostano*



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2022

Sabato 4 e domenica 5 giugno
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

TRATTORIA SONVEULLA

RUE LIMNEA BOREALIS, 47

0165.1911005

*Quiche di spinacio selvatico e ortiche
con fonduta*

*Crostino di pane nero alle noci
con miele, lardo e castagne*

Seupetta di Cogne

*Polenta alla valdostana
con cotechino*

Crema di Cogne

*In abbinamento a due calici
di vino valdostano*

