



Susanna e Marco vi danno il benvenuto.

Il Vigneron non è solo un ristorante ma un luogo ricco di passione, innovazione e ingredienti autentici, una cucina ricercata dove non c'è la tradizione in senso stretto, ma l'incontro del territorio aspro della montagna con la creatività e conoscenza di Marco, lo Chef vi farà scoprire un percorso di degustazione che stupirà e rimarrà nel cuore.

In sala Susanna vi accompagnerà per raccontarvi i piatti, consigliarvi negli abbinamenti dei vini e rispondere alle vostre esigenze particolari.

Prendetevi un po' di tempo per voi e le persone che amate,  
il vostro percorso del gusto sta per iniziare.

Vi preghiamo, al momento dell'ordine, di indicarci le vostre allergie, intolleranze o scelte alimentari.  
Vi sapremo guidare nella scelta dei piatti soddisfacendo le vostre esigenze

Il coperto comprende il pane fatto in casa°, i grissini, il servizio, l'entratina e il pre-dessert: 3€ a persona

°Prodotto fresco e abbattuto a temperatura negativa per una migliore conservazione delle materie prime \*Prodotto surgelato  
I prezzi sono indicati in Euro

# MENÚ DEGUSTAZIONE

Minimo 2

## TERRA

### Antipasto

Vitello tonnato° a cottura rosa con salsa alla vecchia maniera  
pesce, uova, anidride solforosa, senape e derivati

### Primo

Risotto carnaroli Acquerello alla pizzaiola, gocce di basilico, olive di Taggia  
e crumble di pane  
glutine, frutta a guscio, latticini, sedano e derivati

### Secondo

Guanciotta di vitello° brasata all'Enfer d'Arvier D.O.C.  
con purea di patate al burro di montagna°  
latticini, sedano, anidride solforosa e derivati

### Dessert

Un dolce a scelta dalla carta

59

il prezzo si intende a persona

Bevande escluse

# MENÚ DEGUSTAZIONE

Minimo 2

## MARE

### Antipasto

Gamberi\* croccanti in pasta fillo con maionese al maracuja  
Crostacei, glutine, uova e derivati

### Primo

Spghettini Monograno Felicetti con cozze°, pomodorini e grissini croccanti  
glutine, sedano, molluschi, anidride solforosa, pesce e derivati

### Secondo

Tortino di branzino° ripieno di caponata di melanzane e salsa muhammara°  
frutta a guscio, sedano, anidride solforosa, pesce e derivati

### Dessert

Un dolce a scelta dalla carta

65

il prezzo si intende a persona

Bevande escluse

# MENÚ A LA CARTE

## Antipasti

Vitello tonnato° a cottura rosa con salsa alla vecchia maniera

pesce, uova, anidride solforosa, senape e derivati

19

Tartare di fassona condita dallo chef\* con capperi, acciughe, cetriolini,  
scalogno, senape e uovo croccante nel panko

pesce, glutine, uova, anidride solforosa, senape e derivati

19

Hummus di ceci°, panzanella vegetale, friselle e zucchine alla scapece

sesamo, glutine, anidride solforose e derivati

17

Croccantino foie gras\*, mostarda di fichi°, aceto balsamico

al Barolo e pain brioche maison°

glutine, latticini, anidride solforosa, uova, senape, frutta a guscio e derivati

24

Cipolla ripiena di salsiccia valdostana°, fonduta di fontina D.O.P.

Az. Agr. Quinson e il suo sorbetto

latticini, anidride solforosa, uova e derivati

17

# MENÚ A LA CARTE

## Antipasti

Gamberi\* croccanti in pasta fillo con maionese al maracuja

Crostacei, glutine, uova e derivati

17

Carpaccio di baccalà\*, primizie estive, salsa alle fragole, maionese  
all'erba cipollina e cialda di pomodoro

pesce, uova e derivati

18

Tartare di pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala e olio  
al basilico

latticini e derivati

15

Un po' di leggerezza...

Insalata verde, noci, mirtilli, caprino fresco Az. Agr. Perrier  
e motzetta di Saint- Rhemy en Bosses

frutta a guscio, latticini e derivati

15

Selezione di salumi e formaggi della tradizione valdostana:

Salumi

Jambon de Bosses D.O.P., Jambon cuit à la braise de St.Oyen,  
motzetta A.R.E.V., Lardo douce de Bosses e castagne,  
salsiccia valdostana e rafano

Formaggi

Selezione dello Chef,  
miele e mostarde della casa

latticini e derivati

26

# MENÚ A LA CARTE

## Primi Piatti

Risotto carnaroli Acquerello alla pizzaiola, gocce di basilico, olive di Taggia e crumble di pane

glutine, frutta a guscio, latticini, sedano e derivati

18

Paccheri° con salsa al pomodoro datterino° e burrata pugliese

glutine, latticini, sedano e derivati

17

Pappardella° della casa al ragù di cervo° e castagne sbriciolate

glutine, latticini, uova, anidride solforosa, sedano e derivati

18

Tagliatelle ai funghi porcini\*, burro di cocco e limone bruciato

glutine, uova, latticini e derivati

18

Risotto Carnaroli ai pistilli di zafferano con ossobuco di vitello° e gremolade

sedano, latticini e derivati

28 (17 senza ossobuco)

Polenta alla valdostana con fontina D.O.P. Az. Agr. Quinson Morgex

glutine, latticini e derivati

14

Agnolotti ripieni di carni bianche° con sugo d'arrosto

latticini, uova, sedano, glutine e derivati

18

Spaghettoni Monograno Felicetti con cozze°, pomodorini e grissini croccanti

glutine, sedano, molluschi, anidride solforosa, pesce e derivati

18

Gnocchetti di patate fatti a mano°, pesto fresco alla genovese°, dadolata di tonno e fior di latte

molluschi, pesce, frutta a guscio, uova, glutine, anidride solforosa, sedano, latticini e derivati

19

Ravioli di branzino° e patate, purea di melanzane arrosto e riduzione di salsa

bisque

glutine, crostacei, pesce, latticini e derivati

19

# MENÚ A LA CARTE

## Secondi

Filetto di manzo in crosta di pane e aromi di montagna, salsa demi glace,  
erbette di campo e patate ratte arrosto  
glutine, senape, latticini, anidride solforosa, sedano e derivati

35

Maialino da latte al forno, mostarda alle pesche, cipolle agrodolci,  
purea di carote al miele  
latticini, sedano, anidride solforosa e derivati

23

Guanciotta di vitello° brasata all'Enfer d'Arvier D.O.C.  
con purea di patate al burro di montagna  
latticini, sedano, anidride solforosa e derivati

24

Coscia di faraona lardellata arrosto, salsa al passito e patate schiacciate  
latticini, anidride solforosa, sedano e derivati

25

Carbonada di vitello e polenta alla valdostana con fontina D.O.P. Az, Agr. Quinson°  
anidride solforosa, sedano, latticini e derivati

23

Tortino di branzino° ripieno di caponata di melanzane e salsa muhammara°  
frutta a guscio, sedano, anidride solforosa, pesce e derivati

24

Filetto di trota di Morgex° alla mediterranea con pomodorini piccadilly, olive e patate  
pesce, sedano e derivati

25

# MENÚ A LA CARTE

## Vegetali

Patate fritte\*  
arachidi  
7

Tris di verdure di stagione  
8

Insalata mista: verde, pomodori e carote  
8

## Formaggi

Selezione dello Chef: vaccini, pecorini, caprini  
latticini, senape e derivati

4 assaggi

14

8 assaggi

24

# MENÚ A LA CARTE

## Dolci

Mokamisù:

rivisitazione del tiramisù in caffettiera con fumo ghiacciato°  
glutine, latticini, uova, frutta a guscio e derivati

10

Zabaione montato al momento con passito valdostano, gelato alla crema° e torcetti al burro  
glutine, latticini, uova, frutta a guscio e derivati

10

"Lampone"° ripieno di cioccolato bianco al cardamomo  
latticini, uova e derivati

10

Torta di nocciole I.G.P. Piemonte (senza farina) con salsa zabaione freddo al  
Moscato d'Asti

latticini, frutta a guscio uova e derivati

10

Millefoglie con gelato allo yogurt Panizzi°, mousse al mascarpone, fragole e menta  
glutine, latticini e derivati

10

Clafoutis° di ciliegie con gelato alla vaniglia°  
glutine, latticini e derivati

9

Sorbetto o gelato del giorno

8

# MENÚ BAMBINI

(età max 12 anni)

Prosciutto cotto

Pasta al pomodoro, al pesto o al ragù

Bistecca alla milanese con patatine fritte, maionese della casa e ketchup

20

