



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

MENÙ 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 zucca, amaretti e bleu di capra dell'Az. Agr. Perrier
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

Sfogliatina di baccalà mantecato, emulsione ai pomodori secchi e salsa verde
pesce, glutine, anidride solforosa e derivati

Primo

Spaghettini Monograno Felicetti con cozze°, cime di rapa e grissini croccanti
glutine, sedano, molluschi, anidride solforosa, pesce e derivati

Secondo

Filetto di branzino° alla mediterranea con carciofi, pomodorini e origano
pesce, sedano 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

Quaglia° ripiena di lardo e prugne, purea di patate alla vaniglia e il suo jus
latticini e i suoi derivati

19

Cipolla ripiena di salsiccia valdostana°, fondata di fontina D.O.P.
Az. Agr. Quinson e il suo sorbetto
latticini, anidride solforosa, uova e derivati

17

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

Antipasti

Polpo fritto*, purea di piselli, ciliegini confit e maionese al wasaby
Molluschi, glutine, uova e derivati

19

Sfogliatina di baccalà mantecato, emulsione ai pomodori secchi e salsa verde
pesce, glutine, anidride solforosa e derivati

17

Sformatino di funghi porcini*, crema al parmigiano reggiano 24 mesi, cialda di polenta
e olio al basilico
uova, latticini e derivati

15

Insalata di carciofi, noci, scaglie di grana e vinaigrette al balsamico di Barolo
frutta a guscio, latticini, anidride solforosa e derivati

16

MENÚ A LA CARTE

Primi Piatti

Risotto carnaroli Acquerello alla zucca, amaretti e bleu di capra dell'Az. Agr. Perrier
frutta a guscio, latticini, sedano e derivati

18

Paccheri° salsiccia, porri e patate con fondata di parmigiano reggiano 24 mesi
glutine, latticini, uova, sedano e derivati

17

Gnocchetti di patate° con funghi porcini*, ragù di cervo° e castagne
glutine, latticini, uova, anidride solforosa, sedano e derivati

18

Agnolotti° ripieni di faraona arrosto, pesto di nocciole e il suo fondo
glutine, uova, latticini, sedano, frutta a guscio 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

Plin fatti a mano ripieni di dentice°, filetti di mandorle tostati e salsa di bouillabess°
latticini, uova, sedano, glutine, pesce, anidride solforosa e derivati

19

Spaghettini Monograno Felicetti con cozze°, cime di rapa e grissini croccanti
glutine, sedano, molluschi, anidride solforosa, pesce e derivati

18

MENÚ A LA CARTE

Secondi

Filetto di manzo deglassato, cuit di Saint Oyen, fontina D.O.P. Az. agr. Quinson e salsa demi glace
latticini, anidride solforosa, sedano e derivati

33

Costina di maiale in due cotture, salsa barbecue della casa e patate schiacciate°
latticini, senape, 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

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

23

Trancio di merluzzo* in crosta di patate, peperone crusco e pesto di olive taggiasche
latticini, frutta a guscio, pesce e derivati

25

Filetto di branzino° alla mediterranea con carciofi, pomodorini e origano
pesce, sedano e derivati

24

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

“Banana”°, crumble al cacao, gelato agli agrumi e verbena
latticini, frutta a guscio, 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

Strudel di mele di Arvier, gelato alla vaniglia e panna sifonata
glutine, uovo, latticini, frutti a guscio e derivati
10

Bunet piemontese all'amaretto e caramello con spuma al mascarpone
latticini, uova, frutta a guscio 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

