



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.

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 mantecato alla barbabietola°, gorgonzola e mostarda di pere
latticini, senape, 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

Capasanta* in crosta di grissini, con crema di asparagi°, cipolle agrodolci e mandorle
glutine, frutta a guscio, molluschi, anidride solforosa, uova, latticini e derivati

Primo

Spaghettoni Monograno Felicetti con gamberi*, pak choi° e lime
glutine, sedano, crostacei, anidride solforosa, pesce e derivati

Secondo

Tortino di orata, bietoline, pinoli, uvetta e purea carote al miele Az. Agr. Glarey°
frutta a guscio, 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 fassone condita dallo chef* con capperi, acciughe, cetriolini,
scalogno, senape e uovo croccante nel panko

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

19

Tonno di coniglio°, decotto di carote°, bernese al Lime° e
cialda al pomodoro

sedano, uova, latticini e derivati

17

Croccantino fois gras*, mostarda di fragole°, aceto balsamico
al Barolo e pain brioche maison°

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

24

Sfogliatina di cipolla° e il suo sorbetto°, acai berry e fonduta
al parmigiano reggiano 24 mesi

glutine, latticini, anidride solforosa, uova e derivati

16

MENÚ A LA CARTE

Antipasti

Gamberi* croccanti in pasta fillo con maionese al maracuja

Crostacei glutine uova latticini e derivati

17

Tartare di tonno rosso*, guacamole°, ciliegie e lime

pesce, latticini, uova e derivati

21

Capasanta* in crosta di grissini , crema di asparagi°, cipolle agrodolci e mandorle

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

23

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

Fontina D.O.P., Bleu d'Aoste, Tampi d'Arvier Az. Agr. Perrier,
miele e mostarde della casa

latticini e derivati

26

MENÚ A LA CARTE

Primi Terra

Risotto Carnaroli mantecato alla barbabietola°, gorgonzola e mostarda di pere
latticini, sedano e derivati

18

Paccheri° con porri, patate, salsiccia valdostana° e fonduta al parmigiano reggiano

24 mesi

glutine, latticini, uova, sedano e derivati

17

Pappardella° della casa al ragù di cervo°, funghi porcini* e limone candito

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

18

Maccheroncini° alla carbonara dello Chef, gran gessato di pecora

Az. Agr. Bagnod e guanciale amatriciano

glutine, uova, latticini e derivati

17

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

Crema di asparagi°, crostini di pane nero e uovo morbido a 62°C

latticini, uova, glutine e derivati

16

Primi di Mare

Spghettini Monograno Felicetti con gamberi*, pak choi° e lime

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

19

Bavette alle cozze°, fave* e grissini croccanti

glutine, uova, pesce, molluschi e derivati

18

Gnocchetti di patate fatti a mano°, datterini e ragù di capasanta*

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

19

MENÚ A LA CARTE

Secondi

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

35

Tagliata di cervo in mantello di lardo di Saint Rhemy en Bosses*, salsa al mosto d'uva,
polenta fritta° e cardoncelli
latticini, sedano, anidride solforosa e derivati

29

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

Petto d'anatra cotto sulla pelle°, salsa al passito e spinacino di campo*
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 orata°, bietoline, pinoli, uvetta e purea di carote al miele Az. Agr. Glarey°
frutta a guscio, pesce e derivati

25

Filetto di trota delle Alpi° con asparagi, origano, pomodorini e olive di Taggia
pesce, molluschi, 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

MENÙ 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

Sfera di cioccolato al latte, bisquit, gianduja, sorbetto ai mirtilli° e salsa fondente calda
versata al momento
latticini, uova e derivati

10

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

10

Tortino al cioccolato Valrhona 70% dark, con crema di pistacchio di Bronte e sorbetto agli agrumi
latticini, glutine, frutta a guscio e derivati

10

Sorbetto del giorno

8

MENÙ BAMBINI

Prosciutto cotto

Pasta al pomodoro, al pesto o al ragù

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

20

