



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 mantecato con asparagi°, bleu d'Aoste e limone candito
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

Insalatina di calamari*, finocchi, arance e citronette al lemon gras
molluschi, senape, uova e derivati

Primo

Bavette Monograno Felicetti al tonno°, olive taggiasche e pomodorini
glutine, sedano, pesce, anidride solforosa e derivati

Secondo

Coda di rana pescatrice* alla mediterranea con pomodorini e olive taggiasche
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

Tonno di coniglio°, carciofi in due consistenze e cialda di polenta

18

Tartare di fassona condita dallo chef° con capperi, acciughe, cetriolini, scalogno,
senape e uovo croccante nel panko
pesce, glutine, uova, andride solforosa, senape e derivati

19

Sfogliatina di cipolle caramellate°, gelato° e crema al parmigiano reggiano 24 mesi
glutine, latticini, uova e derivati

18

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

Insalatina di calamari*, finocchi, arance e citronette al lemon gras
molluschi, senape, uova e derivati

18

Carpaccio di gamberi rossi*, cevice al coriandolo leggermente piccante,
gel al lampone e bernese al maracuja
crostacei, latticini, uova e derivati

23

Uovo in cocotte, asparagi e tartufo nero
uova, latticini e derivati

19

Insalata di verza, acciughe del Cantabrico e salsa allo yogurt ed erba cipollina
pesce, latticini e derivati

16

MENÚ A LA CARTE

Primi Piatti

Risotto carnaroli Acquerello mantecato con asparagi°, bleu d'Aoste e limone candito
latticini, sedano e derivati

19

Orecchiette° alle cime di rapa* e ragù di salsiccia°
glutine, latticini, uova, sedano e derivati

17

Mezze maniche° alla carbonara, polvere di porcini e pepe di Sichuan
glutine, latticini, uova, sedano e derivati

17

Agnolotti° di ricotta di capra Az. Agr. Perrier e borragine* al burro e salvia,
crema di mandorle e polvere di peperone crusco
glutine, uova, latticini, sedano, frutta a guscio e derivati

20

Risotto Carnaroli Acquerello 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
latticini e derivati

14

Plin fatti a mano alle mazzancolle°, pesto di pistacchi° e salsa bisque
latticini, uova, sedano, glutine, pesce, anidride solforosa, frutta a guscio e derivati

19

Bavette Monograno Felicetti al tonno°, olive taggiasche e pomodorini
glutine, sedano, pesce, anidride solforosa e derivati

18

**Tutti i primi di carne sono mantecati
con burro e parmigiano reggiano 24 mesi**

MENÚ A LA CARTE

Secondi

Filetto di manzo al pepe verde in salsa alla senape di Dijon, purea allo yogurt° e cardoncelli
latticini, anidride solforosa, senape, sedano e derivati

33

Piccione in tre cotture, il petto scottato, la coscia confit e polpette di alette croccanti°,
cavolo nero e polenta fritta
glutine, latticini, uovo, anidride solforosa e derivati

35

Carré d'agnello arrosto con purea di sedano rapa° alla liquirizia e salsa al passito
anidride solforosa, latticini, sedano 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

25

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

23

Coda di rana pescatrice* alla mediterranea con pomodorini e olive taggiasche
pesce e derivati

25

Trancio di tonno rosso pregiato in olio cottura, spinaci, uvetta e pinoli
pesce, frutta a guscio e derivati

29

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

Noisette et café

(bavarese al caffè Artari, pralinato alla nocciola con crumble al cacao)
latticini, frutta a guscio, uova e derivati

10

Sfera di cioccolato al latte, biscuit, crema pasticcera, sorbetto al mandarino°
e salsa fondente calda versata al momento

latticini, glutine, uova e derivati

10

Tortino di mele con gelato alla vaniglia° e panna sifonata

uovo, latticini e derivati

10

Sacher torte

glutine, latticini, uova, frutta a guscio e derivati

10

Sorbetto o gelato del giorno°

gelato: latticini, uova e derivati

8

MENÙ 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

