

## Ristorante La Brasserie du Saint – Bernard.

### I Nostri piatti Gourmet del mese!

€

- Piccola insalatina a foglia e legumi con coniglio in terrina e salsina alla senape 12
- Flan caldo di carciofi in crema di pecorino e menta. 12
- Selezione di insaccati e prosciutti locali con crostino di pane in tapenade di olive. 16

### Primi piatti fatti in casa.

- Tortelli\* di barbabietola in crema di formaggio al Bleu D'Aloste e mandorle. 14
- Tagliatelle al cacao in crema di Gorgonzola e noci. 14
- Gnocchi\* di castagne al ragù di quaglia e profumi d'Arancia. 15
- Risotto salsiccia, verza e sfumato alla birra artigianale del Grand Saint-Bernard. 15

### Secondo di carne

- Quaglietta farcita, in crema al sugo d'arrosto e tartufo fresco Nero con contorno. 25

### Pei i più piccolini:

Piatto di pasta o impanata con fritte + gelato

11

### Dessert maison

- Strudel caldo di pere e cioccolato, Crumble di biscotti, pistacchi e gelato al caffè. 8
- Tortino al cioccolato Valrhona dal cuore caldo servito con la sua crema inglese. 8
- Parfait\* freddo al sedano e cedro servito con mandorle e nocciola in crema di liquirizia. 7
- Sfogliatina calda di mele renette in crema e gelato alla vaniglia. 7

I piatti con l'asterisco sono lavorati e abbattuti a temperature controllate dal nostro staff di cucina La casa si riserva di addebitare il coperto a seconda del numero delle portate scelte a persona costo 2.00 €

## Le nostre specialità e carni grill della Brasserie.

- Carpaccio di sotto filetto di Cervo marinato all'erbette di montagna. € 16,00
- Duo di Foie Gras in versione caldo e freddo ( terrina fredda e scaloppa in padella ) € 19,00
- Lumache alla Bourguignonne o al bleu d'Aloste 6pz / 12 pz € 12/18
- Ravioli Alla Brasserie ripieni ai tre arrostiti in crema, foie gras e trufolo nero fresco. € 19,00
  
- Sotto Filetto di Cervo servito su pietra al tavolo con contorno e salse.  
(consigliato per 2 pers.) 500/600 gr. € 58,00
- Costata di bue con frollatura avanzata servita su pietra al tavolo con contorno e salse.  
(consigliato per 2/3 pers.) circa 1.200 kg. Prezzo al kilo. € 75,00
- Grand Pièce di Manzo servita su pietra al tavolo con contorno e salse.  
(consigliato per 2 pers.) 500 gr. € 42,00
- Filetto intero in Chateaubriand di Cervo servito su pietra al tavolo con contorno e salse.  
(consigliato per 2 pers.) 500 gr. € 62,00
- Entrecôte di black Angus servito su pietra al tavolo con contorno e salsa. 250 gr. € 25,00

## Specialità alpine, secondo disponibilità o prenotazione !

- Bourguignonne 200 gr. (1 pers.) di carne servita in pentolino al tavolo con salse e contorni.  
(min.2 pers.) prezzo a pers. € 21,00
- Fonduta Vallesana da 200 gr. Servita con pentolino al tavolo con pane e sotto aceti  
(min 2 pers.) prezzo a pers. € 21,00
- Raclette di formaggio servita con fornellino e patate di montagna al tavolo e contorno.  
(min 2 pers.) prezzo a pers. € 19,00

**Per terminare consigliamo un assaggio dal nostro carrello dei formaggi.**

- Selezione di formaggi locali e internazionali al carrello Prezzo a Unità € 2,50