

MONTANA LODGE & SPA

RESTAURANT & LOUNGE BAR

Ristorante "CHAVEUR"

Gentile Ospite ...ben arrivato!!

Lo Chef Stefano Granata e la sua brigata vi augurano una piacevole cena

*

Stefano sarà a vostra disposizione per eventuali richieste di piatti vegetariani
e vegani



Dear Guest.....welcome!!

Chef Stefano Granata and his team wish you a wonderful dinner

*

*Stefano will be pleased to provide you with a choice of vegetarian and
vegan dishes, on request*



ANTIPASTI**Starters**

BATTUTA DI MANZO, MIDOLLO DI VITELLO, ZABAIONE SALATO CON SARDA AFFUMICATA, NEVE DI RAFANO (3. 7)

Beef tartare, veal marrow, salty zabaione, smoked anchovies



FOIE GRAS D'ANATRA, PROFUMO DI CAFFE' E BON BON DI CHUTNEY DI MELE (7)

Duck foie gras , coffee scent, "Renetta" apple chutney bon bon



CAPESANTE, ANIMELLE DI VITELLO E TOPINAMBUR (4. 7. 9. 14)

Scallops, veal sweetbread, and topinambur



MUSETTO E PIEDINO DI MAIALE, MOSTARDA DI PERA CON LIQUIRIZIA (1. 3. 7. 9. 11.)

Pork Snout and foot, pear chutney with licorice

PRIMI PIATTI**First Courses**

RISOTTO, TOMA VALDOSTANA, PICCIONE E GINEPRO (1. 7. 9.)

Risotto with local toma cheese, pigeon and gineper



TAJARIN, CAPRIOLO E FUNGHI PORCINI (1. 3. 7. 9.)

Homemade "Tajarin" pasta, roe dear and "Porcini" mushrooms

RAVIOLI RIPIENO DI SEDANO RAPA E CURCUMA, BOCCONCINI DI LEPRE, POLVERE DI GRANA, CREMA DI ORTICA (1. 3. 7. 9.)

Homemade "Ravioli" with celeriac and curcuma, hare and "Grana Padano" cheese, nettle cream

GNOCCO DI CASTAGNE, PETTO DI GERMANO, TARTUFO NERO , FONDO DI CASTAGNE ED ESTRAGONE (7. 9.)

Chestnut "Gnocchi", Mallard breast, black truffel, chestnut and tarragon



MONTANA LODGE & SPA

RESTAURANT & LOUNGE BAR

ALLERGENI/ALLERGENS.....N°

Cereali - Cereals.....	1
Crostacei - Shellfish.....	2
Uova - Eggs.....	3
Pesce - Fish.....	4
Arachidi - Peanut.....	5
Soja - Soja.....	6
Latte - Milk.....	7
Frutta guscio - Nuts.....	8
Sedano - Celery.....	9
Sesamo - Sesame.....	10
Senape - Mustard.....	11
Anidride solforica - Sulfur trioxide.....	12
Lupini - Lupins.....	13
Molluschi - Molluscs.....	14

SIMBOLI SUL MENU' - MENU SIMBOLOGY

 Vegetariani - Vegetarian

 Celiaci - Celiac

Gent.mo Ospite non esiti a comunicarci eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Sarà per noi un piacere consigliarla.

Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate, viene utilizzata la tecnica dell'abbattimento rapido di temperatura.

Il pesce destinato ad essere marinato o praticamente crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento CE n.853/2004, allegato III, sezione VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

Our menu's products may contain one or several of the 14 components considered by the European Union as being allergen such: celery, cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, lupin, milk, mollusks, mustard, nuts, peanuts, sesame seeds, soya, sulphur dioxide.

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE1169/2011, si informa che nei piatti del nostro menu sono presenti i seguenti prodotti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Cereali con glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut i ceppi ibridati e prodotti derivati, composti con loro farine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, molluschi e prodotti a base di molluschi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio, vale a dire: mandorle, noci, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, sedano e prodotti a base di sedano, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, senape e prodotti a base di senape, diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come anidride solforosa.

MONTANA LODGE & SPA

RESTAURANT & LOUNGE BAR

SECONDI

Main Courses

MAIALINO, CAVOLO ROMANO, MOSTARDA DI PERA, POLENTA GIALLA ORECCHIA FRITTA (7. 9.)

Piglet, "Roman" cabbage, pear chutney, polenta and fried piglet ear 

BACCALA' E LA SUA TRIPPA IN OLIO DI COTTURA (4. 9.)

Fillet and tripe of codfish, baked in virgin olive oil 

CERVO, BARBABIETOLA E CILIEGIA (1. 3. 7. 9.)

Dear loin, beetroot and cherries

MANZO IN CROSTA, WAFER DI PATATA VALDOSTANA, AL "FUMIN", FUNGO PORCINO (1. 3. 7. 9.)

Beef loin wellington style, local "Valdostan" potatoes, red wine sauce, "Porcini" mushrooms

I NOSTRI FORMAGGI

Our cheeses

4 VARIETA' MISTE varieties of 4 "Valdostan" Cheese (1. 7.)

8 VARIETA' MISTE varieties of 8 "Valdostan" Cheese (1. 7.) 

