



Ristorante  
“CHAVEUR”

LE NOSTRE PROPOSTE VEGETARIANE  
OUR VEGETARIAN PROPOSALS

ANTIPASTI / STARTERS

Zuppa di ceci e lenticchie alle rape rosse con croccante topinambur 14 €  
*Chickpeas and lentils soup with red beetroot and crunchy Jerusalem artichoke petals*

Crema di cavolfiore con liquirizia, radicchio tardivo in agrodolce 14 €  
e caprino con chips di polenta  
*Cauliflower cream with licorice, sweet and sour autumnal “Radicchio”  
goat cheese with polenta chips*

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Ravioli ripieni al cavolo nero, cavolfiore e acqua di prezzemolo 16 €  
*Ravioli stuffed with black cabbage, cauliflower and parsley water*

Risotto alla zucca con topinambur e liquirizia 14 €  
*Pumpkin risotto with Jerusalem artichoke and licorice*

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Cavolfiore arrosto con zenzero, radicchio tardivo,  
mandorle e crema di cavolo romano 18 €  
*Roasted cauliflower with ginger, autumnal “radicchio”,  
almonds and roman cabbage cream*

*Chaveur Restaurant  
Chef Stefano Granata*

## LA CARTE

### ENTRATE COTTE E CRUDE - RAW AND COOKED STARTERS

Spuma di zucca con carciofi e arancia amara 13 €  
Soft pumpkin mousse with artichokes and bitter orange

Capesante con ostriche, finocchio e caviale 27 €  
Scallops with oysters, fennel and caviar

Tartare di manzo piemontese, zabaione, radicchio e frutta secca 19 €  
Piedmont beef tartare, salty eggnog, autumnal "Radicchio" and dried nuts

Terrina di foie gras d'oca, lingua di vitello, rabarbaro, crema di noci e latte 23 €  
Goose foie gras terrine, veal tongue, rhubarb, walnut and milk cream

### PRIMI PIATTI ALL' ITALIANA - PASTA AND RISOTTO

Ravioli di acciughe e cavolfiore con passatina di piselli e bottarga di zucca 18 €  
Anchovy and cauliflower ravioli with green peas and pumpkin

Tagliolino ai 33 tuorli con cime di rapa, peperone crusco e polvere di capperi 16 €  
33 egg yolks "Tagliolino" with turnip tops, "Crusco" pepper and caper powder

Risotto alla Toma con lepre, salsa royale e ribes 17 €  
Risotto with local "Toma" cheese, hare, royale sauce and currant

Spaghetto ai ricci di mare con bottarga e aglio nero 19 €  
Spaghetti with sea urchins, "Bottarga" and black garlic

### PIATTI PRINCIPALI - MAIN COURSES

Filetto di moro atlantico confit con cannellini, salsa verde e chips di pomodori 25 €  
Confit atlantic saithe fillet with "Cannellini" beans, green sauce and tomato chips

Pluma di maialino iberico, salsa BBQ, carota al Braulio e pannochia fritta 23 €  
Spanish Suckling pig, BBQ sauce, "Braulio" shented carrots and fried cob

Guancia di vitello\*, radicchio tardivo e millefoglie di patate alla senape 19 €  
Veal cheek, autumnal "Radicchio" and mustard flavored potato millefeuille

Filetto di manzo in crosta, salsa bernese, indivia e scalogno 30 €  
Beef fillet in puff pastry, "Bernese" sauce, endive and shallot

## DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Capesante con ostriche, finocchio e caviale  
Scallops with oysters, fennel and caviar

Spuma di zucca con carciofi e arancia amara  
Soft pumpkin mousse with artichokes and bitter orange

Risotto alla Toma con lepre, salsa royale e ribes  
Risotto with local "Toma" cheese, hare, royale sauce and currant

Filetto di manzo in crosta, salsa bernese, indivia e scalogno  
Beef fillet in puff pastry, "Bernese" sauce, endive and shallot

Tarte Tatin alle mele con gelato all'anice stellato  
Tarte Tatin with star anise ice cream

65 €

*Con abbinamento vini  
With wine pairing*

100 €

## SELEZIONE DI FORMAGGI / CHEESE SELECTION

Selezione di 4 formaggi Valdostani 8 €  
Selection of 4 local cheeses

Selezione di 8 formaggi Valdostani 15 €  
Selection of 8 local cheeses



## DESSERT

Tarte Tatin di mele con gelato all'anice stellato 14 €  
Tarte Tatin with star anise ice cream

Sfera di cioccolato al tiramisù e caffè 12 €  
"Tiramisu" chocolate globe and coffee

Millefoglie ai frutti rossi, gelato alla vaniglia 13 €  
Millefeuille with red fruits, vanilla ice cream

Cre moso alle castagne e cioccolato bianco 13 €  
Chestnut "Semifreddo" and white chocolate

*Chaveur Restaurant  
Chef Stefano Granata*

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

\* In caso di irreperebilità di prodotto fresco, verrà utilizzato prodotto congelato

*\*In case fresh products are not available, we will use products frozen at the origin*

Genti.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/lit espressi come anidrite solforosa.