

I piatti speciali

Polenta Concia

La polenta è un piatto antico e lo si può trovare in ogni tradizione del nord Italia.

Semplice e di buona resa è arricchita dall'incredibile sapore di filanti formaggi valdostani.



Tagliere di affettati e formaggi valdostani

In questo tagliere rivivono tutti i sapori della Valle d' Aosta. Abbiamo selezionato quattro dei migliori affettati valdostani, tre salumi e tre formaggi, tra i quali: il Lardo d'Arnad d.o.p., la motzetta, la pancetta stecca, il boudin, la Fontina e il bleu d'Aoste.



Fonduta con crostini di pane nero, polenta, patate e mele

E' il piatto più tipico della tradizione valdostana un' esperienza unica ed irripetibile. La fonduta viene preparata con la fontina, il latte, le uova e il burro. Tutto viene cotto lentamente a bagno maria fino a quando si ottiene una morbida crema.



Menù speciali...

Menù Saveur

Farinel e Lardo

Pappardelle al ragù di cinghiale

Carbonade con polenta

In questo menù abbiamo raccolto alcuni dei migliori profumi e sapori della cucina valdostana. Un abbinamento unico, un ponte con la tradizione.



Menù vegetariano

Strudel di verdure e Bleu d'Aoste

Seuppa Valpellinentze

Polenta con funghi trifolati*

Un menù che accontenta i gusti dei vegetariani.



Menù

Locanda del Dalai Lama



DALAI LAMA VILLAGE

GLAMPING - RESTAURANT - WELLNESS

Menù

Antipasti

Farinel con Lardo d'Arnad D.O.P.

Tipico pane semidolce prodotto artigianalmente accompagnato dal famosissimo Lard d'Arnad. Croccante e morbido da sciogliersi in bocca.



Ratatouille d'inverno con pasta fillo

Il contrasto tra la morbidezza delle verdure cotte e la croccantezza della pasta fillo lo rende molto gradevole al palato.

Motzetta Noci e Mele

La Motzetta viene prodotta con gesti semplici e antichi e stagionata per mantenerne il sapore deciso che viene addolcito dalle noci e dalle mele.



Bagna Cauda

Il sapore autentico e antico della vera Bagna Cauda accompagnato da Peperoni, Cavolo e Topinambur

Strudel di verdure e Bleu d'Aoste

Dal suo fragrante involucro si sprigiona il suo sapore deciso e avvolgente.



Le preparazioni contenute nel menù possono contenere allergeni per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile chiedere al personale di servizio.

Primi

Pappardelle al ragù di Cinghiale

Un classico della cucina di montagna. Questo gustoso piatto ti sorprenderà con il suo sapore deciso e la sua carica di energia.



Risotto al Torrette

L'elegante sapore del risotto unito al deciso e fruttato sapore del vino più tipico della Valle d'Aosta.



Gnocchi Radicchio e Toma Gressoney

La morbidezza degli gnocchi, il sapore deciso del radicchio il tutto legato dalla dolce scioglievolezza della toma Gressoney.



Minestra di Castagne Ceci e Pancetta

Il caldo sapore delle minestra unito alla forza delle castagne, ceci e pancetta. Un piatto unico che scalda le fresche sere montane.

Seuppa Valpellinentze

Il piatto più tipico della cucina valdostana. Filante, saporita e ad alto potere nutritivo. Pane integrale, cavolo verza, brodo e fontina.



PIATTO VEGETARIANO

RICETTA E/O PRODOTTI DELLA TRADIZIONE



Secondi

Cervo ai Mirtilli* con purea al Timo

Morbida carne di selvaggina servita insieme al suo saporito sughetto si accompagna benissimo alla profumata purea di timo selvatico.

Carbonade* con Polenta

In questo tipica ricetta la carne viene cotta a lungo nel vino, e servita con polenta rustica.



Polenta con Funghi trifolati*

Questo piatto propone una polenta rustica e molto delicata che fa risaltare il sapore intenso dei funghi trifolati.



Cotechino con Patate e Verza

Il sapore avvolgente e deciso del cotechino si addolcisce con le patate lesse e la freschezza della verza in insalata.

Salsiccia Polenta e Patate

Dalla più vera tradizione montanara la rustica polenta con salsiccia in umido e patate lesse.



* Prodotti freschi che vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e surgelati a fine cottura.