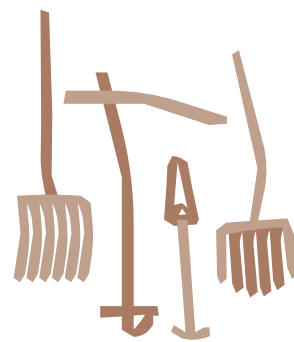


la Grenette

RISTORANTE DELLA BOTTEGA

“Ingredienti ordinari per
piatti straordinari” – M. Bottura



I Taglieri della Bottega

La salumeria valdostana selezionata da Guido e Giorgio 13

Il lardo di Arnad con le castagne al miele, il prosciutto di Bosses D.O.P, la Mocetta, i boudins e le salsicce valdostane

Il lardo di Arnad 10

Con le castagne al miele e il pane di segale alla frutta

La tavolozza dei formaggi della nostra valle 14

La Fontina d'alpeggio (Pra D'Arc), la Toma di Gressoney, la Toma stagionata, il Bleu d'Aoste e i caprini dei nostri produttori

Il gran piatto dei golosi 19

Il lardo di Arnad con le castagne al miele, il prosciutto di Bosses D.O.P, la Mocetta, i boudins e le salsicce valdostane, la Fontina d'alpeggio, la toma di Gressoney, la toma stagionata, il bleu d'Aoste e i caprini dei nostri produttori

Il piatto della Bottega 19

Culatello di Zibello, burrata pugliese, pomodorini demi-sec

Italia-Spagna 29

Culatello di Zibello D.O.P, Strolghino, Pata Negra, Chorizo

Gli Antipasti

Il Flan di cavolo viola 12

Flan al cavolo viola servito su un letto di fonduta di Fontina d'alpeggio con chips di "Mocetta" croccante

L'insalata della Grenette 12

Insalata misticanza con noci, sedano mele arrosto e Toma di Gressoney

Il Vitello tonnato 12

Con tondino al cuore rosa, salsa fatta in casa di Tonno e capperi di Pantelleria

La tartare di Tonno 18

Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo con salsa Guacamole e chips di mais

I Primi

La tagliatella fresca al Culatello 14

Con julienne di Culatello di Zibello D.O.P, burro di montagna e petali di Parmigiano Reggiano "Vacche rosse"

Il risotto allo Zafferano (Min.2 pers.) 14

Riso "Acquerello" allo Zafferano dell'Acquila

I fusilli alla Mediterranea 14

Fusilli con salsa di pomodoro, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, burrata pugliese e basilico

I Secondi

Il filetto di Branzino	19
<i>Filetto di Branzino cotto a vapore su crema di patate e piselli croccanti</i>	
La cotoletta della Bottega alla Valdostana	18
<i>Cotoletta con panatura croccante, Prosciutto crudo "Saint Marcel", fontina d'alpeggio D.O.P e patate al forno</i>	
Il filetto di Cervo	19
<i>Cotto a bassa temperatura e rosolato con erbe di montagna, accompagnato con salsa ai frutti di bosco e verdure di stagione</i>	

La Griglia

Il filetto di Manzo	26
<i>Filetto di manzo alla griglia (250 gr) servito con patate al forno, verdure grigliate e le sue salse</i>	
La Vaca Vieja	9/etto
<i>Lombo di vacca da lavoro spagnola cotto alla griglia, servito con patate al forno, verdure grigliate e le sue salse</i>	
<i>A partire da 800 gr</i>	

I Contorni

Spadellata di fagiolini	6
Verdure grigliate	6
Le patate al forno	6

I Nostri Dolci

Il nostro Tiramisù	6
<i>Con Moscato d'Asti "Crivella Mongioia"</i>	
La Millefoglie	7
<i>Con gelato alla crema e zuppetta di fragole</i>	
<i>Con "Chaudelune, Cave du M. Blanc"</i>	
Il panettone "Fiasconaro"	6
<i>Con golosa crema al pistacchio</i>	
<i>Con "Kabir", Moscato di Pantelleria</i>	
La Tartelette al lime	7
<i>Con crema al lime e meringa all'Italiana</i>	
<i>Con Sauternes "Les Justices"</i>	
Degustazione di formaggi	14
<i>La fontina d'alpeggio, la toma di Gressoney, la toma stagionata, il Bleu d'Aoste, i caprini dei nostri produttori</i>	
<i>Con "Claretum", Vino speziato</i>	
Coperto e servizio	2,5

Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati:
per info chiedere al personale. Chi presenta allergie o intolleranze è invitato a rivolgersi al personale prima dell'ordinazione per soddisfare le sue esigenze. L'elenco dei potenziali allergeni è disponibile su richiesta.

Grappe e Distillati

Grappe Romano Levi

Moscato, Camomilla, Arneis	€8
Barolo, Barbaresco	€11

Grappe Poli

Sarpa, Sarpa oro, Po aromatica	€6
Cleopatra	€8

Grappa San Leonardo	€6
---------------------	----

Grappe Saint-Roch	€4
-------------------	----

Arzente Brandy Poli	€10
---------------------	-----

I Cognac

X.O. Delamain	€18
Cognac alle pere "Peyrot"	€7

I Bas Armagnac

V.S. "Samalens	€5
V.S.O.P Samalens	€7
Hors d'Age Laberdolive	€22
1992 Laberdolive	€25
2000 Dartigalongue	€17
1990 Dartigalongue	€26
1974 Dartigalongue	€35

I Gin

Panarea	€9
Elegant G.B Williams	€12
Extra-dry G.B Williams	€6

I Whiskey e Whisky

Blended Yamazakura	€12
Scotch 11Y James Eady	€15
Blended James Eady	€9

Rhum J.M.

V.S.O.P	€7
X.O.	€9
2009	€15
2002	€25

Calvados "Chateau du Breuil"

Fine	€6
V.S.O.P	€8
8Y	€11

I Vini liquorosi

Porto Ruby Ramos Pinto	€6
Porto 20Y Ramos Pinto	€15
Madeira 5Y	€5
Madeira 1985, Cossort Gordon	€20