



RESTÒ

dinner

L'atmosfera di un raffinato chalet con vista sul Monte Bianco ti accoglie nella sala del Restò.

L'eleganza degli arredi in stile alpine chic fa da cornice a romantiche cene a lume di candela.

The space that make up the Restò offer a refined take on the classic chalet style, complete with views of Mont Blanc.

The elegant Alpine chic furnishings create an ideal setting for romantic candlelit dinners.

***I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati all'origine**

*Products marked with an asterisk are frozen at the origin



ANTIPASTI STARTERS

Tartare di manzo*, senape* e verdure all'agro

28 €

Beef tartare* with mustard* and pickled vegetables

Baccalà mantecato* con patate e pomodoro confit*

28 €

Creamed Atlantic cod* with potatoes and tomato confit*

ALPINE | LA NOSTRA PROPOSTA GOURMET CHE CELEBRA I SAPORI DELLA MONTAGNA

Buffet Monte Bianco

26 €

Monte Bianco buffet

SELEZIONE BIO

Roll di verdure con alga nori su crema di carote allo zenzero e lemongrass

24 €

Vegetable nori roll on a ginger and lemongrass-infused
carrot cream

PRIMI FIRST COURSES

Tagliatella al ragù*

24 €

Tagliatelle with traditional meat ragù*

Raviolo al limone con acqua di pomodoro e basilico*

26 €

Lemon-infused ravioli with tomato water and fresh basil*

Risotto alla milanese con salsiccia

24 €

Milanese-style risotto with savory sausage

Crespella valdostana*

22 €

Valdostana-style crespella*

ALPINE | LA NOSTRA PROPOSTA GOURMET CHE CELEBRA I SAPORI DELLA MONTAGNA

Gnocchetti di patate* su fonduta al bleu d'Aoste

22 €

Potato gnocchetti* served on a Bleu d'Aoste cheese fondue

SECONDI MAIN COURSES

Pollo arrosto e patate al forno 26 €
Roast chicken with oven-baked potatoes

**Arrosto di manzo con millefoglie di patate
e porro croccante** 28 €
Roast beef with potato mille-feuille and crispy leeks

Tagliata di maiale glassata all'aceto balsamico con caponata 28 €
Balsamic-glazed sliced pork served with vegetable caponata

ALPINE | LA NOSTRA PROPOSTA GOURMET CHE CELEBRA I SAPORI DELLA MONTAGNA

**Cubotto di trota* salmonata scottata, scarola brasata
e pane croccante alle erbe** 28 €
Seared salmon trout* cube with braised escarole
and herb-crusted bread

SELEZIONE BIO

**Carota dolce glassata alla soia su crema di zafferano con
crumble di pane e chips di patate** 24 €
Soy-glazed sweet carrot on saffron cream with bread
crumble and potato chips

DOLCI DESSERTS

Tiramisu* 12 €

**Catalana di cioccolato vegana con culis
ai frutti di bosco e crumble di mais** 12 €

Vegan chocolate catalan with wild
berry coulis and corn crumble

Meringa ai frutti esotici* 12 €

Exotic fruits meringue*

Frutti di bosco con gelato* 12 €

Berry fruits with ice cream*

Crema di Cogne 12 €

Cogne Cream

ALLERGENI

ANTIPASTI

Tartare di manzo*, senape* e verdure all'agro: Senape, Latte e derivati, Sedano

Roll di verdure con alga nori su crema di carote allo zenzero e lemongrass: Sesamo, Sedano

Baccalà mantecato* con patate e pomodori confit*: Pesce, Latte e derivati

PRIMI

Tagliatelle al ragù*: Frumento (Glutine), Uova, Sedano, Latte e derivati

Raviolo al limone con acqua di pomodoro e basilico*: Frumento (Glutine), Latte e derivati, Uova, Solfiti

Risotto alla milanese con salsiccia: Sedano, Latte e derivati, Lisozima da Uovo

Crespella Valdostana*: Farina di Grano tenero (Glutine), Uova, Latte e derivati

Gnocchetti di patate* su fonduta al Bleu d'Aosta: Farina di Grano tenero (Glutine), Latte e derivati, Uova

SECONDI

Carota dolce glassata alla soia su crema di zafferano con crumble di pane e chips di patate: Frumento (Glutine), Soia

Pollo arrosto e patate al forno: Sedano

Arrosto di manzo con millefoglie di patate e porro croccante: Latte e derivati, Sedano

Tagliata di maiale glassata all'aceto balsamico con caponata: Frutta a guscio, Solfiti

Cubotto di trota* salmonata scottata, scarola brasata e pane croccante alle erbe: Pesce, Latte e derivati, Solfiti, Grano (Glutine)

DESSERT

Meringa ai frutti esotici*: Latte e derivati, Amido di Frumento (Glutine), Uova, Soia

Tiramisù*: Latte e Derivati, Uova, Frumento (Glutine)

Catalana di cioccolato vegano con culis ai frutti di bosco e crumble di mais: Soia

Frutti di bosco con gelato alla Crema*: Latte e derivati, Uova

Frutti di bosco con gelato Fiordilatte*: Latte e derivati, Uova

Frutti di bosco con gelato al Cioccolato*: Latte e derivati

Frutti di bosco con gelato al Limone*: no allergeni

Crema di Cogne: Latte e derivati, Frutta a guscio (Mandorle), Solfiti, Uova

Tutti i prodotti potrebbero contenere tracce di: Cereali contenenti Glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a Guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride Solforosa, Molluschi.

*I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati all'origine.

ALLERGENS

STARTERS

Beef tartare*, mustard* and pickled vegetables: Mustard, Milk and dairy products, Celery

Vegetable rolls with nori seaweed on ginger and lemongrass carrot cream: Sesame, Celery

Creamed salt cod* with potatoes and confit tomatoes*: Fish, Milk and dairy products

FIRST COURSES

Tagliatelle with meat ragù*: Wheat (Gluten), Eggs, Celery, Milk and derivatives

Lemon ravioli with tomato water and basil*: Wheat (Gluten), Milk and dairy products, Eggs, Sulphites

Milanese risotto with sausage: Celery, Milk and dairy products, Egg lysozyme

Valdostana crêpe*: Soft Wheat Flour (Gluten), Eggs, Milk and derivatives

Potato gnocchetti* on a Bleu d'Aoste fondue: Wheat flour (Gluten), Milk and dairy products, Eggs

MAIN COURSES

Sweet soy-glazed carrot on saffron cream with bread crumble and potato chips: Wheat (Gluten), Soy

Roast chicken with baked potatoes: Celery

Roast beef with potato mille-feuille and crispy leek: Milk and dairy products, Celery

Sliced pork glazed with balsamic vinegar and caponata: Tree nuts, Sulphites

Seared salmon trout cube* with braised escarole and crispy herb bread: Fish, Milk and dairy products, Sulphites, Wheat (Gluten)

DESSERTS

Exotic fruit meringue*: Milk and dairy products, Wheat starch (Gluten), Eggs, Soy

Tiramisù*: Milk and dairy products, Eggs, Wheat (Gluten)

Vegan chocolate custard with berry coulis and corn crumble: Soy

Berries fruits with custard ice cream*: Milk and dairy products, Eggs

Berries fruits with milk-flavored ice cream*: Milk and dairy products, Eggs

Berries fruits with chocolate ice cream*: Milk and dairy products

Berries fruits with lemon ice cream*: no allergens

Cogne cream pastry: Milk and dairy products, Nuts (Almonds), Sulphites, Eggs

All products may contain traces of: Cereals containing Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame Seeds, Sulphur Dioxide, Molluscs.

*Products marked with an asterisk are frozen at the origin.



SPA OF WONDERS

MONTE BIANCO

HOTEL

