



Harald's
great food great vibes

ANTIPASTI

Polpo 18

Insalatina di polpo* con patate dolci, pomodorini gialli e rossi, cipolla acidulata, insalatina di rucola marinata agli agrumi e mandorle, su crema di pomodorini arrostiti, crostino di focaccia e olio al basilico

Vitello tonnato 14

Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, fiori di capperi

Battuta di manzo piemontese 18

Battuta di manzo piemontese, scaglie di Castelmagno, lamelle di tartufo nero e sedano croccante

Uovo poché 12

Cotto a 62.5° e servito su fonduta di toma DOP, piselli alla menta, croccante di focaccia

Hummus 12

di ceci, paprika e pinoli, servito con verdure croccanti

Polenta sticks 12

Con porcini* trifolati all'aglio nero e fonduta di Gorgonzola

TAGLIERI

Serviti con pan d'epice agli agrumi e frutta secca. miele di Exilles, composta di cipolle, frutta fresca e olive

Salumi e formaggi 20

Salumi 12

Formaggi 12

LE PASTE

Di nostra produzione

Fusilloni 13

Al pomodoro, con pelati “la fiammante BIO”, pomodorini e basilico fritto

Gnocchi con fonduta 14

Gnocchi di patate con fonduta di toma DOP piemontese, noci tostate e gocce al balsamico IGP

Fettuccine al ragù 12

Fettuccine all'uovo con ragù di vitello cotto più di 3 ore e mezza, riduzione al vino e scaglie di Parmigiano reggiano

Agnolotti piemontesi 15

Agnolotti di carne di nostra produzione al burro tartufato e nocciole tonde

INSALATE

Chicken Caesar 15

Con petto pollo cotto a bassa temperatura e grigliato, insalata ghiaccio, crostini di pane, scaglie di Parmigiano e la sua classica salsa caesar

Insalata di tonno e fave 14

Insalata ghiaccio con tonno, fave, uovo sodo, cipolla rossa acidulata, olive taggiasche, pomodorini, croccante di pane e emulsione al lime e menta

Menu piemontese

Vitello tonnato

Girello di vitello cotto al punto rosa con salsa tonnata e fiore di capperi

Battuta di manzo piemontese

Battuta di manzo piemontese, scaglie di Castelmagno, lamelle di tartufo nero e sedano croccante

Agnolotti piemontesi

Agnolotti di carne di nostra produzione al burro tartufato e nocciole tonde

Guancia al Nebbiolo

Guancia di vitello cotta CBT nel vino DOCG Nebbiolo, rosmarino e ginepro, servita su letto di polenta

Bis di antipasti e agnolotti 30 euro

Bis di antipasti, agnolotti e guancia al Nebbiolo 45 euro

CARNE & PESCE

Carne di provenienza piemontese

Tomahawk

all'hg 7

Tomahawk di giovenca marinata e grigliata

Branzino

24

Filetto di branzino in crosta di erbe aromatiche cotto al forno, crema di piselli al basilico, pomodorini confit, terra di olive taggiasche e pinoli

Grissinopoli

20

Con braciola di maiale impanata nei grissini torinesi, rucola, pomodorini, sale maldon e limone

Picanha

20

Picanha servita con sale Maldon e chutney di mango

Healthy Chicken

18

Petto di pollo cotto a bassa temperatura marinato nello yogurt, limone e rosmarino

LE VERDURE

Steakhouse fries*

6

Insalata mista

7

Melanzane sabbiose

9

Bieta agli agrumi

7

Verdure grigliate

10

La Patata

Cheddar e bacon

6

Fonduta di Parmigiano e Tartufo nero

7

LE POLENTE

Molino Filippini

Concia  16

Polenta mantecata con tome piemontesi DOP e gratinata

Salsiccia al sugo di pomodoro 16

Porcini* trifolati  18

Con aglio nero e prezzemolo

Guancia al Nebbiolo 20

Guancia di vitello cotta CBT nel vino DOCG Nebbiolo, rosmarino e ginepro, servita su letto di polenta

Moscardini 18

Moscardini* in umido con olive taggiasche, pomodorini, prezzemolo e scorza di limone

BURGER e SANDWICH

Serviti con Steakhouse fries
e pain brioche di nostra produzione*

Classic 14

200 gr hamburger di manzo, gentilina, pomodoro

Harald's 18

200 gr hamburger di manzo, bacon croccante, cipolla caramellata, gorgonzola, pomodoro, gentilina, mayo all'habanero

Vegetariano 18

Hamburger vegetariano* “Beyond the meat”,
melanzane fritte, pomodorini essiccati sott’olio,
feta, gentilina

Steak sandwich 20

Controfiletto di manzo scottato e tagliato, burratina,
cipolla caramellata e lattuga

DAL MONDO

Ceviche 18

Branzino marinato nel lime e coriandolo, con
cipolla rossa, jalapenho, peperoni gialli e rossi,
pomodori, avocado

Poke

Servite in bowl con riso sushi aromatizzato
all’olio di sesamo, avocado cavolo rosso,
wakame*, edamame*, daikon, cetrioli,
carote, nori, semi di sesamo e salsa di soia

- **Salmone** 18

- **Pollo** 15

Noodle 14

Noodle di riso con tofu, verdure croccanti,
salsa ponzu e oyster, scorza di limone e coriandolo

Fajitas 14

Tortillas calde servite con Pollo piccante, peperoni,
fagioli neri, cipolla rossa, coriandolo, jalapenho
e panna acida



“If you didn’t post it, it didn’t happen.”
@haralds_ski_restaurant_bar

Pasta fresca prodotta dal nostro chef, per garantire il massimo della qualità è abbattuta e conservata.

Le materie prime fresche utilizzate nel menù possono essere abbattute per una migliore conservazione.

Il nostro pesce per il consumo a crudo è selezionato con cura ed è abbattuto in conformità alla prescrizioni vigenti.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



Piatto vegetariano

* Prodotto surgelato

Coperto 2.5