

## ANTIPASTI

### VITELLO TONNATO

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

### UOVO POCHÈ

Cotto a 62° e servito su crema di Parmigiano reggiano, spinacino spadellato agli agrumi, croccante di pane

### CARNE SALADA

Cavolo cappuccio, mela verde, scaglie di formaggio tartufato, pinoli e gocce al balsamico

### TARTARE DI SALMONE

Salmone fresco marinato con salsa ponzu, olio di sesamo, stracciatella mantecata allo zenzero e scorzetta d'arancia, servito con uova di salmone e ravanelli

### TAGLIERI

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

- SALUMI E FORMAGGI DELLA NOSTRA VALLE

- SALUMI

- FORMAGGI 

## POLENTE

*Molino Filippini*

### SPEZZATINO DI REALE

Carne di manzo cotta con brunoise di verdure, rosmarino e barbera

### GRATINATA CON FORMAGGI DELLA VALLE

### STINCO DI MAIALE

Cotto a bassa temperatura per 17 ore e glassato al miele di Exilles e maggiorana

### SALMONE

Trancio di salmone laccato al miele e lime, mandorle tostate e polvere al nero di seppia

## RACLETTE

(min X 2 persone)

*Raclette IGP prodotta ed affinata nel cuore della Savoia, nella regione della Tarantaise*

Servita con prodotti selezionati del territorio:

Salumi della valle

Patate nostrane

Crostini di pane casereccio

Cipolline e cetriolini sott'aceto BIO

 Vegetariano

\* Prodotto surgelato

# H'S MENU



## LE NOSTRE CARNI

*Servite con Steakhouse Fries\**

### TOMAHAWK

Marinata e grigliata

5.5  
ALL'HG

### TAGLIATA DI MANZO PIEMONTESE

Con sale maldon, olio extra vergine di oliva e cavolo cappuccio caramellato

20

### SOTTOFILETTO AI FUNGHI\* E TARTUFO

Con demi glace ai funghi\* trifolati e burro Beppino Occelli mantecato al tartufo nero

24

### PICANHA

Con salsa chimichurri

20

## GLI SFIZI

*Crostini di pane casereccio di nostra produzione con farina di grani antichi della Val Susa*

### DI MARE

Acciughe del Cantabrico, burro montato Beppino Occelli e pane tostato

9

9

### MONTANO

Crostini con lardo alle erbe, miele di castagno e noci

9

### PRIMAVERILE

Asparagi croccanti, camembert e timo serpillio

## POKE

### POKE DI SALMONE

15

### POKE DI POLLO

13

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



*Scopri qui il menù Sushi completo su prenotazione*

## I PRIMI

### GNOCCHI DI ORTICA

Su crema di pomodorini gialli, pomodorini confit e burro d'alpeggio alle erbe aromatiche

12

### FETTUCCINE AGLI ASPARAGI

Con asparagi, speck IGP dell'Alto Adige, olio alla zafferano

14

### AGNOLOTTI DI CARNE

Su fonduta di toma affumicata, nocciole tonde e salvia croccante

14

## BURGER

*Serviti con Steakhouse Fries\* e pain brioche di nostra produzione*

### BARDO

200 gr hamburger di manzo, Raclette, speck, cipolla brasata alla salvia, cetriolini, gentilina

16

### CLASSIC

200 gr hamburger di manzo, gentilina, pomodoro

12

### SPICY CHICKEN

Petto di pollo impanato, cavolo rosso, pomodoro, cetrioli, gentilina, salsa piccante

15

## LE INSALATE

### RISO VENERE

Insalata mista, riso venere, salmone affumicato, fagiolini\*, pomodorini, sedano, mandorle, emulsione di peperoni gialli e basilico

12

### L'ESOTICA

Tonno\* cotto sottovuoto a bassa temperatura a 52° da noi in olio di sesamo e ponzu, su letto di insalata iceberg, cipolla rossa, anacardi, cetrioli e emulsione al mango e coriandolo

14

## CONTORNI

### FRIES\*

5

### COUNTRY FRIES\*

6

### INSALATA MISTA

6

### FAGIOLINI\*, MANDORLE E LIMONE

6

### ASPARAGI BURRO E

8

### PARMIGIANO

### “LA PATATA” CON

6

### CHEDDAR, BACON ED ERBA CIPOLLINA