



ANTIPASTI

VITELLO TONNATO Girello di vitello cotto al punto rosa con salsa tonnata e fiore di capperi	12
UOVO POCHÈ  Cotto a 62° e servito su crema di Parmigiano reggiano, spinacino spadellato agli agrumi, croccante di pane	10
POLPETTE DI CINGHIALE Polpette di cinghiale al sugo, porro fritto e polvere di olive taggiasche, servita con polenta croccante	16
SFIZIO MONTANO Lardo alle erbe, miele di Exilles al castagno e noci tostate su crostino di pane di segale	10
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	20
- SALUMI	12
- FORMAGGI	12

POLENTE

Molino Filippini

CONCIA  Polenta mantecata con tome piemontesi DOP e gratinata	16
GUANCIA AL NEBBIOLO Cotto a bassa temperatura per 17 ore e glassato al miele di Exilles e maggiorana	22
SALSICCIA KM 0 Salsiccia del nostro macellaio in umido	16

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	26 A PERS.
---	---------------

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 chutney di pesche	22
SOTTOFILETTO AI MIRTILLI Con demi glace ai mirtilli, aceto balsamico DOP e basilico	24
PICANHA Con sale maldon e salsa chimichurri	20
STINCO DI MAIALE Cotto CBT per 7 ore e glassato al miele di Exilles e maggiorana su crema di patate rosse e bieta spadellata	20

LE OSTRICHE

Servite con tabasco e limone

3 pz - 7.5	6 pz - 13	12 pz - 24	24 pz - 44
------------	-----------	------------	------------

POKE

POKE DI SALMONE	15	POKE DI TONNO	18
POKE DI POLLO	13	POKE DI SALMONE + TONNO	20
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  Su crema di pomodorini gialli, pomodorini confit e burro d'alpeggio alle erbe aromatiche	12
AGNOLOTTI  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, pomodoro ramato	16
CLASSIC 200 gr hamburger di manzo, gentilina, pomodoro ramato	13
SPICY CHICKEN Petto di pollo impanato nel panko e paprika dolce, cavolo rosso all'aceto di mela, 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	14
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	MELANZANE SABBIOSE	8
COUNTRY FRIES*	6	CON OLIVE E PINOLI	
INSALATA MISTA	6	“LA PATATA” CON	6
FAGIOLINI*, MANDORLE E LIMONE	6	CHEDDAR, BACON ED ERBA CIPOLLINA	

Coperto 2.5