



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



Harald's
great food great vibes

Harald's

great food great vibes

ANTIPASTI

Vitello tonnato 12
Girello di vitello cotto al punto rosa con salsa tonnata e fiore di capperi

Uovo poché 10
Cotto a 62.5 gradi e servito su crema di Parmigiano Reggiano, spinacino spadellato agli agrumi, croccante di pane

Polpette di cinghiale 16
Polpette di cinghiale* al sugo, porro fritto e polvere di olive taggiasche, servita con polenta croccante

Sfizio montano 10
Lardo alle erbe, miele di Exilles al castagno e noci tostate su crostino di pane di segale

TAGLIERI

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

Salumi e formaggi 20

Salumi 12

Formaggi 12

OSTRICHE

Servite con tabasco, scalogno con aceto rosso e limone

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

POKE

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

Salmone 15

Pollo 13

Tonno* 18

Salmone e Tonno* 20

con riso venere + 3 euro

INSALATE

Riso venere 12
insalata mista, riso venere, salmone affumicato, fagiolini, pomodorini, sedano, mandorle, emulsione di peperoni gialli e basilico

L'Esotica 14
tonno* cotto sottovuoto da noi in olio di sesamo e ponzu, su letto di insalata iceberg, cipolla rossa, anacardi, cetrioli ed emulsione al mango e coriandolo

LE PASTE FRESCHE

Di nostra produzione

Gnocchi di ortica 12
Su crema di pomodorini gialli, pomodorini confit e burro d'alpeggio alle erbe aromatiche

Agnolotti di carne 14
Su fonduta di toma affumicata, nocciole tonde e salvia croccante

LE CARNI

Carne di provenienza piemontese

Tomahawk all'hg 5.5
di giovenca marinata e grigliata

Tagliata di manzo 19
Servita con sale maldon, olio extra vergine di oliva e chutney di pesche

Sottofiletto ai mirtili 20
Sottofiletto di giovenca piemontese con demi glace ai mirtili, aceto balsamico DOP e basilico

Picanha 16
Servita con sale maldon e salsa chimichurri

Stinco di maiale 20
Cotto a bassa temperatura per 7 ore e glassato al miele di Exilles e maggiorana su crema di patate rosse e bietta spadellata

LE POLENTE

Molino Filippini

Concia 16
Polenta mantecata con tome piemontesi DOP e gratinata

Guancia al Nebbiolo 22
Carne di manzo cotta con brunoise di verdure, rosmarino e demi glace al Nebbiolo

Salsiccia "km 0" 16
Salsiccia del nostro macellaio in salsa di pomodoro

HAMBURGER

Serviti con steakhouse fries e pain brioche di nostra produzione*

Classic 13
200 gr hamburger di manzo piemontese, gentilina, pomodoro ramato

Bardo 16
200 gr hamburger di manzo piemontese, raclette, speck, cipolla brasata alla salvia, cetriolini, gentilina, pomodoro ramato

Spicy chicken 15
Petto di pollo impanato nel panko e paprika dolce, cavolo rosso all'aceto di mela, pomodoro ramato, cetrioli, gentilina, salsa piccante

LA RACLETTE

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

(minimo 2 persone) 26 a persona

Servita con salumi della valle, patate nostrane, crostini di pane casereccio, cipolline e cetriolini sott'aceto BIO

LE VERDURE

Steakhouse fries* 6

Country fries* 6

La Patata 6
con cheddar, bacon ed erba cipollina

Insalata mista 6

Fagiolini* 6
con mandorle e limone

Melanzane sabbiose 8
con olive e pinoli

* Prodotto surgelato

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 alle prescrizioni vigenti.

 Piatto Vegetariano

Coperto 2.5