

Scarica qui il menù



MENU CAPODANNO

Antipasti

Tris di Tacos 32

Reale di Black Angus cbt., salsa all'avocado, iceberg, carotine confit
Pulled pork, julienne di cavolo viola fermentato, iceberg, salsa ai peperoni
Pollo grigliato, fonduta al parmigiano, iceberg, sfoglie di ravanella

Carpaccio di Picanha Dry Aged 29

con fiocchi di sale affumicato e chips di polenta
macinata a pietra F.lli Laurent d'Arnad

Battuta di manzo con gocce di burrata 29

sale nero di Cipro e crostino croccante di carbone vegetale

Battuta al coltello di Fassona piemontese 26

con olio EVO, fiocchi di sale Maldon, gocce di senape in
accompagnamento e crumble croccante di pane aromatizzato
al limone e timo

Tagliere Green Park 26

Selezione di eccellenze valdostane: Mocetta della Valle, Lardo
d'Arnad DOP, Prosciutto crudo Saint-Marcel 18 mesi con erbe di
montagna, Bleu d'Aoste, Fontina DOP, Toma di Gressoney,
Toma Mont Blanc

Carpaccio di trota salmonata affumicata Altura 26

con citronette agli agrumi, olio al basilico, chips di riso
soffiato, julienne di cavolo viola fermentato

Ristorante
Green Park

Coperto 3,5

Alcuni prodotti possono contenere allergeni. Vi preghiamo di segnalare allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione.



Primi

Spaghettone mantecato nella bisque di gambero rosso 32

pangrattato alle alici e lime, con quenelle di
gambero rosso crudo

Spaghetti al burro di limone e tartare di trota salmonata affumicata 29

con trio di pepi, scorzette di limone e olio alla menta

Tagliolini freschi all'uovo az. Les Délices de la Valdigne 26

con ragù di cervo e coulis di mirtilli

Bauletti con funghi porcini e Taleggio 26

su fonduta di Fontina DOP e castagne sciroppate
Alpenzu tritate al coltello

Paccheri al sugo di pomodoro arrosto e stracciatella di burrata 24

con pomodorini confit e olio al basilico

Secondi

Filetto di trota Trotilcoltura Morgex in crosta di pane saporito 26

su crema di melanzane affumicate e delicato gel agli agrumi

Filetto di manzo con crema di senape 46

Filetto di manzo con crema di pepe verde 46

Filetto di manzo ai funghi porcini 46



La Braceria

Contorni

Patate al forno	7
Patate fritte	7
Verdure alla griglia	9

Filetto di manzo 42
con fiocchi di sale Maldon e olio evo

Tagliata di Black Angus 36
con fiocchi di sale Maldon e olio evo

Tagliata di manzo 32
con fiocchi di sale Maldon e olio evo

Tagliata di pollo 29
su misticanza fresca con salsa yogurt e scaglie di grana DOP

L'eccellenza della Brace

		€/etto	
		COSTATA	T-BONE
Tomahwak Wagyu Westholme	- Australia	18	/
Vacca Caseira Gallega	- Spagna	13	14
Scottona Swami Beef	- Danimarca	11	12
Angus de la Finca	- Spagna	11	12
Vacca Holstein	- Belgio	10	11
Vacca Sashi Choco	- Finlandia	10	11
Hereford Cross	- Inghilterra	9	10
Scottona Simmental Bavarese	- Germania	9	10
Fassona Piemontese	- Italia	8	9

Châteaubriand

servito con le sue salsine: senape, bernese, barbecue

FILETTO

14





Dolci

Tiramisù al cucchiaino 9

in crema morbida al mascarpone e spolverata di cacao amaro

Strudel di mele 12

servito con zabaione cremoso al Marsala

Crostata di mele, miele e noci 12

con crema pasticcera al profumo di cannella

Crostata di frutti di bosco 12

con crema pasticcera

Crostata pere e cioccolato fondente 12

servita con panna montata

Meringata ai frutti di bosco 16

Meringa croccante con panna montata fresca, namelaka al cioccolato fondente, gel ai frutti di bosco e mango, crumble di cioccosale

35
euro

Animazione dedicata per tutta la serata (19.30-23.30)
Giochi, attività e intrattenimento pensati per far divertire i bambini mentre i genitori si godono la cena.

Menù Bimbo

Primo

Penne alla bolognese

Secondo

Cotoletta impanata con contorno di patatine fritte

Dolce

Gelato al cioccolato