La Neige

BRASSERIE

CUCINA DI MONTAGNA · TERMINILLO

PIAZZALE PIAN DE' VALLI 50 · TERMINILLO (RI)

QUASSÙ IL TEMPO VA PIANO,
COME LA NEVE CHE SCENDE SUL TERMINILLO.

OGNI PIATTO PARTE DAL BOSCO E DALLA MALGA,
DAL FUOCO DEL CAMINO
E DALLE MANI DI CHI CUCINA.

SI ARRIVA CON GLI SCARPONI,
CI SI SIEDE AL CALDO,
SI BRINDA ALLA GIORNATA.

BENVENUTI ALLA BRASSERIE LA NEIGE,
DOVE LA MONTAGNA HA VALORE.

ANTIPASTI

TARTARE DI FASSONA — €

"Tagliata al coltello, cruda e sincera: la montagna in un piatto, senza maniera."

Tartare di carne di Fassona.

CROSTINO DI PORCINI E FONTINA — €

"Pane croccante e Fontina che fila: il bosco arriva e nessuno fa fila."

Crostino croccante, porcini e Fontina d'alpeggio.

POLENTA, PORCINI E SPECK DI MONTAGNA — €

"Polenta che scalda, speck che scrocchia: chi la assaggia non chiude più occhio."

Morbida polenta di mais, porcini di bosco e croccante di speck di montagna.

PORCINO FRITTO — €

"Dorato fuori e morbido dentro: il porcino fritto va dritto al centro."

Porcino in croccante doratura, dal cuore morbido e intenso.

TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI DI CACCIAGIONE — €

"Cervo, cinghiale e il bosco intorno: un tagliere così vale il ritorno."

Selezione di salumi di cacciagione.

TAGLIERE DI FORMAGGI — €

"Dalla Valle d'Aosta fin quassù al Terminillo, ogni formaggio ha il suo sigillo."

Formaggi valdostani e locali.

TAGLIERE DELLA MALGA — €

"Da dividere in due, in quattro o in tanti: la malga in tavola mette tutti d'accordo, avanti!"

Salumi di cacciagione, carne di malga e formaggi valdostani e locali.

PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE AL CERVO — —€

"Dopo il sentiero e la salita, la pappardella al cervo ti rimette in vita."

Pappardelle con ragù di cervo.

RAVIOLI DI CERVO E CAPRIOLO — —€

"Chiusi a mano uno per uno, dentro c'è il bosco e non manca nessuno."

Ravioli ripieni di cervo e capriolo.

FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI — —€

"Fettuccina fresca e porcino del bosco: il sapore d'autunno, lo riconosco."

Fettuccine fresche, porcini di bosco e profumi di montagna.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI — —€

"Cremoso e paziente, mescolato piano: il risotto ai porcini si mangia piano piano."

Risotto cremoso e delicato, mantecato ai funghi porcini.

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI — €

"Brace, manzo e porcino del bosco: un secondo così, io lo conosco."

Tagliata di manzo tenera, porcini di bosco e profumi di montagna.

STUFATO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI — €

"Cotto lento come la neve che scende: chi aspetta il suo turno poi non si pente."

Morbido stufato di manzo, lentamente cotto con funghi porcini.

CONTORNI

PATATE AL SENTORE DI PORCINO — €

"Una patata sola non basta mai: col porcino accanto, lo sai."

Patate al sentore di porcino.

DOLCI

DOLCE DELLA CASA — €

"Per chiudere in dolcezza la giornata in quota, chiedi il dolce del giorno: la scelta è nota."

Chiedi in sala il dolce del giorno.

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE CHIEDI AL PERSONALE DI SALA

MENÙ DEI PORCINI 45 €

ANTIPASTI

PORCINI ARROSTO
Porcini arrosto, profumi ed erbe di montagna

CROSTINO DI PORCINI E FONTINA
Crostino croccante, porcini e Fontina d'alpeggio

POLENTA, PORCINI E SPECK DI MONTAGNA
Morbida polenta di mais, porcini di bosco e croccante di speck di montagna

PORCINO FRITTO
Porcino in croccante doratura, dal cuore morbido e intenso

PRIMI PIATTI, IL CUORE DEL BOSCO

FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI
Fettuccine fresche, porcini di bosco e profumi di montagna

oppure

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
Risotto cremoso e delicato, mantecato ai funghi porcini

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI
Tagliata di manzo tenera, porcini di bosco e profumi di montagna

oppure

STUFATO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI
Morbido stufato di manzo, lentamente cotto con funghi porcini

serviti con patate al sentore di porcino

DOLCE DELLA CASA

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. CEREALI CON GLUTINE
Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro derivati.

2. CROSTACEI
Gamberi, scampi, granchi, aragoste e prodotti derivati.

3. UOVA
Crude o cotte, e nei prodotti che le contengono: pasta all'uovo, dolci, maionese, panature.

4. PESCE
Tutti i tipi di pesce e i prodotti derivati.

5. ARACHIDI
E i prodotti derivati: olio, burro e farina di arachidi.

6. SOIA
E i prodotti a base di soia.

7. LATTE
Latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio.

8. FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, del Brasile e macadamia, pistacchi.

9. SEDANO
In pezzi o nei preparati come zuppe, salse e brodi.

10. SENAPE
Nelle salse, nei condimenti e nella mostarda.

11. SEMI DI SESAMO
Interi o in tracce nel pane e nelle farine.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Oltre 10 mg/kg o 10 mg/l: vino, conserve, sottaceti, frutta secca.

13. LUPINI
E i prodotti a base di lupini.

14. MOLLUSCHI
Cozze, vongole, ostriche, calamari, polpi, seppie e derivati.

La Neige

BRASSERIE

CUCINA DI MONTAGNA · TERMINILLO