

CHALET LA GRÖGIA 
-ALPIN STREET FOOD & RESTAURANT-



*Viviamo la montagna con i nostri ospiti
per farli sentire a casa.*

ANTIPASTI

ARROSTO DI VITELLO AL "PERFETTO ROSA"

Arrostato di vitello al "perfetto rosa", salsa tonnata, riduzione di vin brulè agli agrumi

(uova, pesce, solfiti)

16,00 €

UOVO 62° CBT

Uovo 62° cbt, vellutata di topinambur, guancialetto croccante

(pesce, uova)

15,00 €

BLANC A MANGER

Blanc a manger di toma stagionata e pere al nebbiolo

(solfiti, latticini)

14,00 €

BATTUTA DI FASSONA

Battuta di Fassona olio e sale, olandese al burro di Palanfrè, crostini croccanti

(latticini, glutine)

15,00 €

BACCALÀ MANTECATO

Baccalà mantecato, crackers di polenta, salsa di rape rosse e caviale di olive

(latticini, pesce)

16,00 €

POLENTA

La nostra Polenta contiene solamente farina integrale di mais macinata a pietra e sale.

POLENTA CON SUGO A SCELTA TRA LE PROPOSTE DEL GIORNO

a partire da 15,00 €

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima surgelata all'origine.*

PRIMI

TAGLIATELLE 30 ROSSI, RAGÙ DI CAPRIOLO, TOMA STAGIONATA* <i>(glutine, uova, sedano, latticini, solfiti)</i>	16,00 €
RAVIOLI DEL PLIN AI TRE ARROSTI CON CONSOMMÈ DI MANZO* <i>(glutine, uova, sedano)</i>	15,00 €
RAVIOLES DELLE VALLI OCCITANE GRATINATE AL FORNO CON FONDUTA DI TOMINO* <i>(solfiti, latticini)</i>	14,00 €

SECONDI

FILETTO DI MANZO, JUS AL MADEIRA, SPINACI UVETTA E PINOLI <i>(solfiti, frutta a guscio e sedano)</i>	23,00 €
GUANCIA DI MANZO BRASATA CON PUREA DI PATATE <i>(solfiti, latticini)</i>	18,00 €
PICCOLO BOLLITO (Cotechino, muscolo, lingua, testina e pancia) con salsa verde e verdure* <i>(glutine e aceto)</i>	16,00 €
FONDUTA AL FOJOT (min. per due persone) Salumi tipici di montagna, crostini, patate e focaccina <i>(glutine, latticini, sedano)</i>	25,00 € a persona

CONTORNI EXTRA

PATATE AL FORNO / VERDURE GRIGLIATE	5,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI PALATIFINI - Limone Piemonte Selezione di formaggi con accompagnamento di miele e marmellate	14,00 €

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima surgelata all'origine.*

DOLCI

STRUDEL DI MELE

Strudel alle mele e noci servito caldo*

5,00 €

(glutine, uova, latticini, frutta a guscio)

PANNA COTTA

Panna cotta con salsa di pesche e granella di amaretti*

7,00 €

(glutine, latticini, uova)

TIRAMISÙ

Tiramisù alla crema pasticcera*

7,00 €

(glutine, latticini, uova)

DOLCE DEL GIORNO*

7,00 €

PANE e SERVIZIO

3,00 €

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima surgelata all'origine.*

Si informa la spettabile clientela che gli allergeni sono indicati tra parentesi per ciascun prodotto.

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11; pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

BEVANDE

Bibite in lattina	5,00 €
Succhi di frutta	4,00 €
Birra Menabrea in bottiglia	5,00 €
Birra alla spina piccola	4,00 €
Birra alla spina media	6,00 €
Selezione amari e grappe	da 5,00 €
Aperitivi e cocktail	da 6,00 €
Acqua 750 cl	4,00 €

CAFFETTERIA

Caffè espresso	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Tè e tisane	3,50 €
Cioccolata calda	4,00 €
Bombardino	4,00 €

