



RISTORANTE LE 3 FIETTE

“Quando ero bambina il menù era composto da due scelte: prendere o lasciare....
Ora vi ritrovate in mano una selezione di piatti che nella mia vita hanno evocato ricordi e passioni.
Vi vorrei condurre in un piccolo viaggio attraverso questi sapori e profumi.
Per me cucinare è un’azione creativa, divertente, direi quasi giocosa. In ogni fase delle ricette c’è
un momento prezioso che porta al risultato finale. Questo risultato spero vi accompagni alla
frontiera di nuovi gusti ed esperienze perché poi sarà il ricordo di ciò che assaggerete che vi
congederà.

Io cucino...ma in fondo sto creando solo dei fantasmi....”

Chef Eleonora Ianno

“Quand j’étais gamine, la carte me permettait deux choix : prendre ou laisser...
Maintenant je vous propose une sélection de plats liés aux émotions et passions vécues au cours
de ma vie.

Avec mes créations je voudrais vous conduire dans un voyage où on évoque ces parfums et ces
saveurs.

Pour moi cuisiner représente une activité créative, amusante : une véritable passion.
Chaque phase de la préparation est précieuse pour obtenir le résultat final. Je souhaite vivement
que ma cuisine puisse vous faire vivre une expérience mémorable: dans l’espoir de vous amener à
la dégustation de nouveaux saveurs.

Je cuisine... mais en réalité je suis en train de créer des fantômes...”

Chef Eleonora Ianno

“When I was a kid the menu consisted of two choices: take or leave
Now you find a selection of dishes that in my life have evoked memories and passions. I would like
to take you on a small journey through these flavors and scents.

For me cooking is a creative and amusing action, I would say almost playful. At each stage of the
recipes there is a precious moment that leads to the final result. I hope that this result will
accompany you to the frontier of new tastes and experiences because it is the memory of what you
will taste that will take your leave.

I cook ... but in the end I am just creating ghosts “

Chef Eleonora Ianno



Per Cominciare

La selezione di salumi della “Maison Bertolin”: prosciutto crudo “Franbon” aromatizzato al Genepy, motzetta di manzo, lard d’Arnad d.o.p, salamini di cinghiale e boudin di barbabietola accompagnati dal pane “Micoula” *

Sélection de charcuterie de la «Maison Bertolin » : jambon « Franbon » au genepy, motzetta de boeuf, lard d’Arnad d.o.p., saucisses de sanglier, boudin de betteraves et pain « micoula »

Selection of cured meats from « Maison Bertolin » : ham « Franbon », motzetta of beef, lard d’Arnad d.o.p., sausage of wild boar, boudin of beetroots, “micoula” bread

€. 13,00

Lardo "arduo": lard d'Arnad affumicato cotto a bassa temperatura con miele millefiori su polenta morbida della Azienda Chappoz

Lard "arduo": lard fumé cuit à baisse temperature avec miel et servi sur polenta de la Maison Chappoz

Lard "arduo": smoked lard d'Arnad cooked with low temperature and honey on a smooth polenta

from the farm Chappoz

€. 12,00

Carciofi in tempura su vellutata di pastinaca profumata alla liquirizia

Artichauts en tempura sur veloutée de panais parfumé à la réglisse

Tempura of artichokes on a veloutée of parsnip flavored with liquorice

€. 12,00

Tartare di manzo* al coltello, crema leggera di “bagna cauda” e sfoglia croccante ai semi di sesamo

Tartare de bœuf haché au couteau, sauce légère de « bagna cauda » et croquante aux graines de sésame

Knife-cut beef tartare, delicate sauce of “bagna cauda” and crispy pastry sheet of sesame seeds

€. 11,00

Uovo croccante su crema al vino "Refrain", pan brioche* alle fave di cacao tostate

Œuf croquant sur sauce au vin "Refrain", pain brioche au fèves de cacao toasté

Crunchy egg on a "Refrain" wine sauce and pan-brioche with cocoa beans

€. 9,00

Trota affumicata "Altura", le sue uova, salsa al rafano, insalata di mele croccanti

Truite fumé "Altura", ses œufs, sauce au raifort et salade de pommes croquantes

Smoked trout "Altura", its eggs, horseradish, salad of crunchy apple

€. 13,00



La pasta, il riso, le zuppe

Riso Carnaroli della riserva San Massimo mantecato con zucca*, limone candito, semi di zucca, salvia frita e olio di semi di zucca (min. 2 porzioni)

Riz « Carnaroli » de la réserve San Massimo malaxé avec courge, citron confit, graines de citrouilles, sauge frit et huile de graines de citrouilles(min. 2 portions)

“Carnaroli” rice from “Riserva San Massimo” whipped with pumpkin, lemon confit, pumpkin seeds, fried sage, oil of pumpkin seeds (min 2 portions)

€. 13,00 cad.

Tortelli* farciti di stracotto di cervo serviti con il suo fondo di cottura

Tortelli farci avec rôti de cerf servi avec le jus de cuisson
Tortelli stuffed with roasted deer served with its cooking juice

€. 12,00

Gnocchi* di patate e zafferano ripieni di Fontina d.o.p., centrifuga di verza e le sue chips, grattata di Fontina d'alpeggio invecchiata 12 mesi

Gnocchi de pommes de terre et safran rempli avec Fontina a.o.c,, centrifugeuse de chou de Savoie et ses chips, Fontina d'alpage affinée 12 mois râpé

Gnocchi of potatoes and saffron stuffed with Fontina cheese, centrifuge of cabbage and its chips, Fontina cheese from pasture 12 month aged

€. 12,00

Pasta Verrigni "Qubetto" e fagioli* borlotti profumata al rosmarino

Pâte Verrigni "Qubetto" et haricots "borlotti" au romarin
Pasta Verrigni "Qubetto" and "borlotti" beans flavoured with rosemary

€. 10,00

Spaghetti affumicati, crema di broccoli, acciughe del mar Cantabrico e mollica di pane di segale leggermente piccante

Spaghetti fumé, sauce au brocoli, anchois du mer Cantabrique et miettes de pain de seigle légèrement piquant
Smoked spaghetti, broccoli sauce, anchovies from the Cantabrian sea, bread crumb lightly spicy

€. 11,00



La carne, il pesce, le verdure

Controfiletto di cinghiale * cotto rosato, puré di castagne e fondo di cottura aromatizzato al cioccolato

Faux filet de sanglier cuit rosé, purée de châtaignes et jus de cuisson au chocolat
Loin of wild boar cooked rosé, grilled polenta, puré of chestnuts and sauce flavoured with chocolate

€. 22,00

Guancia* di manzo brasata al vino rosso, purea di sedano rapa e spinacino saltato

Joue de bœuf braisée au vin rouge, purée de céleri rave et épinards sauté
Cheek of beef braised with red wine, celery root puré and pan-fried spinach

€. 20,00

Petto e coscia di piccione* dell'azienda "Renard Rouge", purea di topinambour et le sue chips, cavolo nero saltato e salsa al Porto Ruby

Poitrine et cuisse de pigeon de la ferme "Renard Rouge", purée de topinambour et ses chips, chou noir, sauce au Porto Ruby
Breast and leg of pigeon from "Renard Rouge", puré of topinambour and its chips, black cabbage and Porto Ruby sauce

€. 25,00

Filetto di baccalà al forno, finocchi, salsa alle olive taggiasche, cipolla marinata all'aceto di lamponi**

Filet de morue au four, fenouils, sauce aux olives "taggiasche", oignon mariné au vinaigre de framboise
Fillet of cod fish, fennels, sauce of "taggiasche" olives, onion marinated with vinegar of raspberries

€. 20,00

Sfere di lenticchie* rosse, salsa ai broccoli, yogurt al coriandolo e funghi Shiitake

Boule de lentilles rouges, sauce aux brocoli, yaourt au coriandre et champignons Shiitake
Red lentils balls, broccoli sauce, yogurt flavoured with coriander and Shiitake mushrooms

€. 15,00



Le specialità

T-bone steak di manzo alla griglia servita con patate di “Paysage à manger” e verdure di stagione (700 gr. circa)

T-bone steak de boeuf grillées et accompagnées de pommes de terre de « Paysages à manger » et légumes de saison (700 gr. environ) chaque 100 gr.

T-bone steak of grilled beef served with “ratte” potatoes of “Paysage à manger” and seasonal vegetables (700 gr. about) each 100 gr.

€. 6,00 all’etto

La fonduta di Fontina d.o.p. servita con polenta, patate, sottaceti e mele renette (minimo per due porzioni)

La fondue de Fontina d.o.p servie avec polenta, pommes de terre, légumes aux vinaigres et pommes « renette » (min. deux portions) à portion

Fontina cheese fondue served with pickles, potatoes, polenta and apples (min. 2 portions) each portion

€. 16,00 a porzione

Tutti i piatti vengono preparati al momento.

Per garantire la massima salubrità delle preparazioni alcuni prodotti sono trattati con la tecnologia del freddo come da disposizione di legge.

Gli asterischi vicino agli ingredienti indicano le seguenti informazioni:

prodotto congelato nei laboratori della nostra cucina: *

prodotto congelato in origine: **

A richiesta è disponibile la lista degli allergeni: vi preghiamo di segnalare al personale in servizio eventuali intolleranze o allergie

Tous nos plats sont préparés sur le moment.

Pour assurer la salubrité pendant la préparation de nos plats, certains produits sont traités avec la technologie de réfrigération conformément à la loi.

Les astérisques près des ingrédients indiquent les informations suivantes :

produit congelé dans notre cuisine : *

produit congelé à l’origine : **

Sur demande est disponible la liste des allergènes : on Vous prie de signaler au personnel en service les intolérances et allergies eventuelles

All dishes are prepared on the moment.

To guarantee the highest hygiene during the preparation process, some ingredients are treated with the refrigeration technology as required by law

The asterisks near by the ingredients show the following informations:

Product frozen in our kitchen: *

Product frozen product origin: **

The list of the allergens is available on demand: pleas inform the staff on duty about your intolerances or allergies