



restaurant
LE3FIETTE
MONTAVIC

I Menu

Tra tradizione e innovazione

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

Lard "arduo":

Lard "arduo": lard fumé cuit à basse température 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

Gnocchi* di patate e zafferano ripieni di Fontina d.o.p., centrifuga di verza e le sue chips

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

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, puré of chestnuts and sauce flavoured with chocolate

Montblanc e mango: sfera di cioccolato, crema di marroni alla vaniglia, meringhe e brunoise di mango fresco

Montblanc et mango: boule de chocolat, sauce aux marrons et vanille, meringues et brunoise de mangue frais

Montblanc and mango: ball of chocolate, chestnuts cream flavored with vanilla, merengue and brunoise of mango

€. 42,00 per persona

A mano libera

Creazione, divertimento e giocosità: menu di cinque portate a discrezione di Eleonora

Création, amusement, enjouement : menu de cinq plats choisi par Eleonora

Creation, fun, playfulness : menu composed by five courses selected by Eleonora

€. 55,00 per persona