



Grand Hotel

COURMAYEUR MONT BLANC



LA FOURCHETTE
RESTAURANT

Executive Chef
Graziano Duca

Allergeni

Testo delle Avvertenze per il consumatore riguardo gli allergeni il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni.

I numeri riportati di seguito ad ogni piatto si riferiscono a sostanze che provocano allergie o intolleranze, in calce la legenda di riferimento.

Dear Guest with regards to allergens the customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, since contamination cannot be excluded in the kitchen during preparations.

The numbers listed next to each dish refer to substances that may cause allergies or intolerances. The reference legend can be found below.

Legenda delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Legend of substances or products causing allergies or intolerances

1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on crustaceans
3. Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg products
4. Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and fish products
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut products
6. Soia e prodotti a base di soia / Soy and soy products
7. Latte e prodotti a base di latte / Milk and milk products
8. Frutta a guscio / Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and celery products
10. Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard products
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and sesame seed products
12. Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulfites
13. Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and lupin products
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and mollusc products

(*)I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “*” potrebbero essere surgelati all’origine dal produttore oppure potrebbero essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.



VEGERARIAN - VEGETARIAN



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE



VEGANO- VEGAN



VDA - VALLE D'AOSTA

LA FOURCHETTE RESTAURANT

MENU *à la carte*

Antipasti - Starter

Trota salmonata di Morgex

leggermente affumicata, acetosa
kefir all'erba cipollina, le sue uova
3-4

Morgex salmon trout

*lightly smoked, sorrel
kefir with chives, its eggs*
3-4



26€

***Gamberi viola marinati,**

in zuppetta, Gel al limone, flan di
rucola e sedano
2-3-7-9

***Marinated purple shrimp,**

*in soup, lemon gel, rocket and celery
flan*
2-3-7-9



30€

Tajarin di tonno rosso

capperi secchi, alghe, salsa acciughe
4

Red tuna Tajarin

dried capers, seaweed, anchovy sauce
4



28€

Capesante e animelle di vitello

chutney di zucca, spugna e olio alle
nocciole
8-14

Scallops and veal sweetbreads

*pumpkin chutney, sponge and hazelnut
oil*
8-14



26€

Terrina di cervo e foie-gras

Maritozzo salato ai frutti rossi
1-3-7

Venison terrine and foie-gras

Savoury maritozzo with red fruits
1-3-7

26€

Battuta di Fassona

spuma di tonno e paprika, gocce di
prezzemolo
3-4-7

Fassona tart

*tuna and paprika foam,
parsley drops*
3-4-7



28€

Tartelletta di verdure e curry

streusel al rosmarino
1-3-7


Vegetable and curry tart

rosemary streusel
1-3-7



20€

Primi piatti - First courses

Tortelli all'uovo e fiori ripieni di gamberi, lardo di Arnad e lime 1-2-3	Egg tortelli and flowers <i>stuffed with shrimp, Arnad lard and lime</i> 1-2-3	26€
*Calamarata seppie, carciofi e riduzione al caffè 1-3-14	*Calamarata <i>cuttlefish, artichokes and coffee reduction</i> 1-3-14	25€
Gnocchi di polenta integrale genovese di baccalà, verza e olive disidratate 1-3-4-7	Gnocchi with wholemeal polenta <i>Genoese cod, cabbage and dehydrated olives</i> 1-3-4-7	24€
Crespella alla valdostana tartufo nero, ristretto di carne 1-3-7	Aosta Valley style Crespella  <i>black truffle, meat reduction</i> 1-3-7	25€
Tagliatelle al timo ragù di selvaggina, cardoncelli e profumo al pino 1-3-9	Tagliatelle with thyme <i>game ragù, cardoncelli mushrooms and pine aroma</i> 1-3-9	25€
Risotto San Massimo mantecato al crescione, lumache e blue d'aosta 7-14	Risotto San Massimo  <i>creamed with watercress, snails and blue d'Aosta</i> 7-14	28€
Zuppa di verdure e legumi crostini di pane 1-9	Vegetable and legume soup  <i>bread croutons</i> 1-9	20€

Secondi piatti - Main courses

Salmerino alpino alla parmigiana spinacino al balsamico di mela 4. 7. 1.	Alpin char Parmigiana <i>Spinacino with apple balsamic vinegar</i> 4. 7. 1.	34€
Spigola Topinambur, spuma di ricotta di capra allo zafferano 4. 7.	Sea bass <i>Jerusalem artichoke, goat ricotta mousse with saffron</i> 4. 7.	36€ 
Costoletta alla valdostana "a Bocconcini", patatine di montagna e carciofi 3. 7. 1.	Valdostana cutlet  <i>"a Bocconcini", mountain chips and artichokes</i> 3. 7. 1.	38€
Lombatello di Fassona salsa midollo e tartufo, tortino di pane e funghi 1.	Fassona loin <i>marrow and truffle sauce, bread and mushroom pie</i> 1.	38€
*Ossobuco di cervo in gremolada pure di patate al timo, cavolfiore bicolore, mirtilli 7.	*Deer ossobuco in gremolada <i>mashed potatoes with thyme, two- tone cauliflower, blueberries</i> 7.	35€ 
Piccione castagne, cavolo viola, melograno e polenta croccante	Pigeon <i>Chestnuts, Purple Cabbage, Pomegranate and Crispy Polenta</i>	40€ 

Contorni - Side dishes

Verdure grigliate/saltate <i>Grilled/sautèed vegetables</i>	12€
Patate Novelle al forno <i>Baked Novelle potatoes</i>	15€
Patate Dippers <i>Dippers potatoes</i>	12€