Grand Hotel

COURMAYEUR MONT BLANC

★ ★ ★ ★ ★

LA FOURCHETTE

RESTAURANT

Executive Chef *Giuseppe Buondonno*

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 “*” sono surgelati all’origine dal produttore.
(**) I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “**” sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per minimo 24h 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.

(*)Dishes or ingredients marked with “*” are originally frozen by the manufacturer.
(**) The dishes or ingredients marked with “**” are subjected to negative temperature blast chilling on site to guarantee quality and safety in accordance with EC Reg. 852/04.
The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

VEGERARIAN - VEGETARIAN

SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE

VEGANO- VEGAN

VDA - VALLE D’AOSTA

MENU A LA CARTE

ANTIPASTI
starter

OSTRICHE, BEURRE BLANC AL PLANCTON E FOGLIA D'OSTRICA**
OYSTERS, PLANKTON WHITE BUTTER AND OYSTER LEAF** 35
Ostriche Daniel Sorlut scottate alla brace e servite con beurre blanc al plancton e foglia d'ostrica
Grilled Daniel Sorlut oysters served with shallot beurre blanc and oyster leaf
6-7-9-12-14

CARPACCIO DI MANZO**
BEEF CARPACCIO 30
Carpaccio di manzo, finferli, levistico, caviale e gelato alle nocciole
Beef carpaccio, chanterelles, lovage, caviar and hazelnut ice cream
2-4-7-9-12

SCAROLA RICCIA
STUFFED CURLY ENDIVE 25
Arrostita e ripiena di pinoli, olive nere ed uvetta, salsa al burro d'arachidi, curcuma, peperoncino e riduzione di pompelmo.

Roasted curly escarole stuffed with pine nuts, black olives, and raisins, peanut butter sauce, turmeric, chili and grapefruit reduction.
5-8

TARTARE DI CERVO*
VENISON TARTARE* 28
Condita con senape, succo e zest di limone, cetrioli sott'aceto, cipolla rossa, accompaganta da cialda croccante
Venison tartare seasoned with mustard, lemon juice and zest, pickled cucumber, red onion, accompanied by crispy waffle
1-7-10

LINGUA DI VITELLO E BAGNETTO VERDE**
VEAL TONGUE WITH BAGNETTO VERDE SAUCE** 28
Lingua di vitello bollita, cipolla borretana, fondo di vitello, bagnetto verde al prezzemolo e patate
Boiled veal tongue, borettana onion, veal jus, parsley bagnetto verde and potatoes
6-7-9-10-1

PATE' DI FARAONA IN CROSTA E CIME DI RAPA*
GUINEA FOWL PATE' EN CROUTE WITH GREEN TURNIPS* 30
Petto di faraona marinato al gin, farcia con cosce di faraona e lardo di Arnad, stratificato con cime di rapa. Il tutto rinchiuso in pasta sfoglia
Guinea fowl breast marinated in gin, stuffed with guinea fowl thighs and Arnad lard, layered with turnip greens. All wrapped in puff pastry.
1-3-7-9-10-12

CAPASANTA ZUCCA E NOCCIOLE*
SCALLOP, PUMPKIN AND HAZELNUTS* 30
Purea di zucca al bourbon, zucca sott'aceto, gelatina di zucca, aria di zucca e aceto di zenzero, capasanta scottata e laccata al bourbon, nocciole tostate
Bourbon pumpkin purée, pickled pumpkin, pumpkin gel, pumpkin and ginger-vinegar foam, seared bourbon-glazed scallop, toasted hazelnuts
2-4-6-7-12-14

Executive Chef *Giuseppe Buondonno*

Sono disponibili varianti gluten free su richiesta
Gluten-free options are available on request

MENU A LA CARTE

PRIMI PIATTI
First Dishes

PLIN DI ANATRA, IL SUO CONSOMME' E MIRTILLI SELVATICI**
DUCK PLIN, DUCK CONSOMMEÈ AND WILD BLUEBERRIES** 30
Plin all'uovo ripieno di petto d'anatra stracotto e mantecato servito in consommè di cosce d'anatra e mirtilli selvatici
Egg plin stuffed with slow-cooked duck breast, served in duck-leg consommé with wild blueberries
1-3-7-9-12

RAVIOLO DI AGNELLO, BURRO NOCCIOLA, CARCIOFI E LIMONE**
LAMB RAVIOLO, BROWN BUTTER, ARTICHOKES AND LEMON** 32
Bottoni di pasta fresca ripieni di spalla d'agnello mantecati in burro nocciola, salsa di carciofo, carciofo fritto, fondo di agnello e gel al limone
Fresh pasta "buttons" filled with lamb shoulder, tossed in brown butter, artichoke sauce, fried artichoke, lamb jus and lemon gel
1-3-7-9-12

SPAGHETTONE SCAMPI E ZAFFERANO*
LARGE SPAGHETTI WITH LANGOUSTINES AND SAFFRON* 32
Spaghettone di Gragnano cotto in brodo di pesce, tartare di scampi e la loro salsa e salsa allo zafferano
Gragnano spaghettone cooked in fish broth, langoustine tartare with its sauce, and saffron sauce
1-2-3-4-7-9-12

TUBETTI CAVOLFIORE E MANDORLE
TUBETTI PASTA WITH CAULIFLOWER AND ALMONDS 27
tubetto di Gragnano con purea di cavolfiore, salsa alle mandorle, mandorle tostate e cavolfiore sott'aceto e punte di cavolfiore rosticciate
Gragnano tubetti with cauliflower purée, almond sauce, toasted almonds, pickled cauliflower and roasted cauliflower tips
1-7-8-12

TAGLIOLINO ALLA VALDOSTANA**
AOSTA VALLEY STYLE TAGLIOLINO** 32
con fonduta al Bleu d' *Aosta e tartufo bianco*
tagliolini pasta with Bleu d'Aosta cheese fondue and white truffle
1-3-7

LA NOSTRA ZUPPA ALLA VALPELLINENTZE
OUR VALPELLINENTZE SOUP 26
Zuppa a base di verza e fontina arricchita con burro e pane ammollato in brodo di carne
Cabbage and Fontina soup enriched with butter and bread soaked in meat broth
1-7-9

RISO E FUNGHI INVERNALI
RISO WITH WINTER MUSHROOM 32
Riso carnaroli mantecato con burro affumicato, funghi trifolati, spugnole ripiene e fondo di funghi
Carnaroli riso creamed with smoked butter, sautéed mushroom, stuffed morels and mushroom jus
6-7-10-12

Executive Chef *Giuseppe Buondonno*

Sono disponibili varianti gluten free su richiesta
Gluten-free options are available on request

MENU A LA CARTE

SECONDI PIATTI
Main Course

ROMBO E SPUGNOLE** 40
TURBOT AND MORELS**
Filetto di rombo cotto al burro, crosta al prezzemolo, spugnole ripiene con duxelle di champignon, barbe di rombo, salsa emulsione al brodo di pesce
Turbot fillet cooked in butter, parsley crust, morels stuffed with champignon duxelles, turbot fins and fish-broth emulsion sauce
1-4-7-9-12-14

SELLA DI AGNELLO, ZUCCA E NOCCIOLE 35
LAMB SADDLE, PUMPKIN AND HAZELNUTS
Sella di agnello ripiena servita con il suo fondo, zucca fondente e nocciole tostate
Stuffed lamb saddle served with its jus, melting pumpkin and toasted hazelnuts
7-8-9-12

CARBONADA E POLENTA CONCIA 30
Brasato di manzo al vino rosso servito con polenta condita con Fontina DOP e burro
Red-wine braised beef served with polenta concia enriched with Fontina DOP and butter
6-7-10-12

**PICCIONE, I SUOI FEGATINI, FOIE GRAS E BARBABIETOLA ** 35
PIGEON AND ITS LIVER, FOIE GRAS, BEETROOT**
Petto di piccione ed il suo fondo, la sua coscia, paté di fegatini, foie gras scottato e barbabietola
Pigeon breast with its jus, leg, liver pâté, seared foie gras and beetroot
7-9-12

CARDONCELLI, LATTUGA DI MARE E SALICORNIA 30
PORCINI MUSHROOMS, SEA LETTUCE AND SAMPHIRE
Cardoncelli trifolati, lattuga di mare croccante e salicornia. A completare riduzione di funghi
Sautéed king oyster mushroom, crispy sea lettuce and samphire, finished with mushroom reduction
6-7-8-11

ASTICE SALSA NANTUA, PAK-CHOI* 45
LOBSTER, NANTUA SAUCE, PAK-CHOI*
Astice laccato al miso, salsa nantua e pak choi cotto alla brace
Miso-glazed lobster, Nantua sauce and char-grilled pak choi
2-4-7-9-10-12

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA 35
AOSTA VALLEY STYLE CUTLET
Costata di vitello con prosciutto cotto e fontina, impanata e servita con una mayonese al lime e patate fritte
Veal chop filled with cooked ham and Fontina, breaded, served with lime mayonnaise and fried potatoes
1-3-7

COSTATA DI MANZO (MIN.1KG)** 90
BEEF RIBEYE (MIN.1KG)**
Costata di scottona con millefoglie di patate e salsa bernese
Scottona ribeye served with potato millefeuille and Béarnaise sauce
3-7-9-12

Executive Chef *Giuseppe Buondonno*

Sono disponibili varianti gluten free su richiesta
Gluten-free options are available on request

DOLCI

Dessert

MELA COTOGNA, NOCCIOLE E LAVANDA ** 15
QUINCE, HAZELNUTS AND LAVANDER

Mela cotogna al forno, composta di mele cotogne e vaniglia, gelato alla lavanda e nocciole caramellate
Baked quince, quince and vanilla compote, lavender ice cream and caramelized hazelnuts
3-7-8

PERE, MANDORLE E ROBIOLA 15
PEAR, ALMONDS AND ROBIOLA CHEESE

Pera cotta in malto d'orzo, composta di pere e pepe lungo, gelato al latticello e limone con soffice brioche e crema chantilly di robiola
Pear cooked in barley malt, pear and long-pepper compote, buttermilk and lemon ice cream, with soft brioche and robiola Chantilly cream
1-3-7-8

ZUCCA, LIMONE NERO E PANE NERO DI FENIS ** 15
PUMPKIN, BLACK LEMON AND BLACK BREAD FROM FENIS

Tartelletta con crema alla zucca, zucca marinata in aceto di champagne, gel al limone nero e gelato al pane nero di Fenis
Tartlet with pumpkin cream, marinated in champagne vinegar pumpkin, black lemon gel and Fenis black bread ice cream
1-3-7-12

PANETTONE, MANDORLE E CIOCCOLATO ** 15
PANETTONE, ALMOND AND CHOCOLATE

Panettone tostato, gelato al panettone, spuma al cioccolato e caramello, mandorle e arancia candita
Toasted panettone, panettone ice cream, chocolate and caramel foam, almond and candied orange
1-3-7-8

MONTE BIANCO, CASTAGNE E POMPELMO ROSA ** 15
MONT BLANC, CHESTNUTS AND PINK GRAPEFRUIT

Pan di Spagna alle castagne, crema di marroni, confettura di pomplemo e sorbetto al pomplemo
Chestnut sponge cake, chestnut cream, grapefruit jam and grapefruit sorbet
3

PANNA, RHUM E CASTAGNE ** 15
WHIPPED CREAM, RHUM AND CHESTNUTS

Panna montata aromatizzata al rhum, castagne glassate, gelato di marroni e biscuit alla nocciola
Whipped cream flavored with rhum, glazed chestnuts, chestnut ice cream, hazelnut biscuit
3-7-8

SOUFFLÈ AL CAFFÈ, SORBETTO AL CIOCCOLATO E TARTUFO NERO ** 15
COFFEE SOUFFLÈ, CHOCOLATE SORBET AND BLACK TRUFFLE

Soffice soufflè al caffè, accompagnato da un sorbetto al cioccolato e scaglie di tartufo nero
Soft coffee soufflé, served with chocolate sorbet and slices of black truffle
3-7

Pastry Chef *Anna Ruotolo*

Sono disponibili varianti gluten free su richiesta
Gluten-free options are available on request

MENU DEGUSTAZIONE

menu per tutti i commensali al tavolo

NEL CUORE DEL GUSTO

The Heart of Savour

Tre passaggi per raccontare una sola storia; quella di una cucina che nasce da due mondi, quello del gusto e dei sapori forti che incontra l'essenziale e la tecninca.

70

CARTA BIANCA

White card

Cinque gesti per attraversare la mia cucina. Ogni piatto è un frammento di ciò che sono: istinto, vivacità e desiderio di lasciare nel palato ricordi che restino ancora, anche dopo l'ultimo assaggio.

120

il nostro Maitre sarà lieto di accompagnarVi nella scelta di una bottiglia, selezionata su misura in armonia con il percorso degustazione scelto e con i vostri gusti personali

Executive Chef *Giuseppe Buondonno*

Sono disponibili varianti gluten free su richiesta
Gluten-free options are available on request