Grand Hotel

COURMAYEUR MONT BLANC

★ ★ ★ ★ ★

Ristorante

LA FOURCHETTE

Giuseppe Buondonno *Executive Chef*

Anna Ruotolo *Pastry Chef*

Gianluca Giordano *Restaurant Manager*

MENU *Degustazione*

NEL CUORE DEL GUSTO

Un'esperienza culinaria che celebra il fascino dei sapori più profondi e persistenti.

3 portate a mano libera dello Chef

90

OLTRE LA FOGLIA

Un percorso che invita a riscoprire la natura attraverso una nuova prospettiva.

3 portate a mano libera dello Chef

90

ESSENZA

Un viaggio dove ogni piatto racconta la nostra identità e la nostra passione.

4 portate a mano libera dello Chef

130

CARTA BIANCA

La più autentica espressione della filosofia dello Chef.

5 portate a mano libera dei nostri Chef

170

MENU *à la carte*

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo 35
finferli, caviale Asetra, levistico, nocciola
(3-4-5-7-8-9-12) - (gf)

Capasanta 38
topinambur, mela verde
(4-12-14) - (gf)

Animella 35
lenticchie, prezzemolo, gyoza di manzo e nduja
(1-3-7-9-12)

Scarola 28
pompelmo rosa, arachidi, peperoncino
(1-5-7-8) - (v)

PRIMI

Spaghettoni 38 *locally sourced*
zafferano, bisque di scampo, tartare di scampo, melograno, zenzero
(1-2-3-4-9-12)

Tagliolino 35 *locally sourced*
fonduta di Fromadzo, tartufo bianco
Aggiunta di tartufo bianco al grammo 10
(1-3-7) - (v)

Risotto 38
prezzemolo, lumache, aioli, limone, aglio nero
*(3-7-9-12 - **) - (gf)*

Conchiglioni 32
alla genovese, vaniglia, Champagne
*(1-12 *) - (v)*

SECONDI

Agnello in porchetta 40
cime di rapa, cavolo nero, funghi di stagione, lardo, mela
*(7-9-10-12**) - (gf)*

Astice in doppio servizio 65
miso, sedano rapa, miele, cannellone di pasta ripieno, quenelle Lionese, salsa Nantua
*(1-2-3-7-9-10-12 - *)*

Anatra 42
barbabietola, ribes, foie gras
*(1-3-5-7-8-9-12 - *)*

Rombo 38 *locally sourced*
zucca, limone, castagna, chorizo, vino rosso
*(4-7-8-9-12 - **)*

MENU *à la carte*

DEGUSTAZIONI

Degustazione Coravin

3 calici 70
5 calici 125

ACQUE

Acqua minerale naturale San Berdardo 0,75 l 7
Acqua minerale gasata San Berdardo 0,75 l 7

Coperto 5

Il caffe e il tè che proponiamo sono ecosostenibili.

Azioni per proteggere l'aria e la montagna, la vita selvaggia e la fauna, sono in realtà piani per proteggere l'uomo. Lo Chef Giuseppe Buondonno e il suo team utilizzano prodotti, come pesce, carni e latticini, selezionati con estrema cura da piccoli produttori locali. Materie prime eccellenti, naturali e genuine, frutta e verdure scrupolosamente selezionati dai mercati centrali della Valle d'aosta.
Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne, qualità freschezza e disponibilità. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

The coffee and tea we offer are eco-sustainable.

Actions to protect air and the mountain, wild life and fauna, are actually plans to protect humans. Chef Giuseppe Buondonno and his team use products, fish, meat and dairy products, selected with extreme care from small local producers. Excellent, natural and genuine raw materials, rigorously fruits and vegetables scrupulously selected from the central markets of Aosta Valley.
Some fresh products are stored at low temperatures to guarantee quality, freshness and availability. For any information on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation which will be provided upon request.

(v): Vegetariano - Vegetarian
(gf): Senza Glutine - Gluten Free
(lf): Senza Lattosio - Lactose Free
(veg): Vegano - Vegan

DESSERT

Mont Blanc 20 *locally sourced*
castagne, agrumi
(3) - (gf) - (lf)

Cioccolato 20
rosa canina, cardamomo nero
(3-7) - (gf)

Soufflè 20
nocciola, caffè, spezie
(1-3-8)

Millefoglie 20
mela, vaniglia, sidro di mele
(1-3-7-12)

Il caffe e il tè che proponiamo sono ecosostenibili.

Azioni per proteggere l'aria e la montagna, la vita selvaggia e la fauna, sono in realtà piani per proteggere l'uomo. Lo Chef Giuseppe Buondonno e il suo team utilizzano prodotti, come pesce, carni e latticini, selezionati con estrema cura da piccoli produttori locali. Materie prime eccellenti, naturali e genuine, frutta e verdure scrupolosamente selezionati dai mercati centrali di Courmayeur.
Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne, qualità freschezza e disponibilità. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

The coffee and tea we offer are eco-sustainable.

Actions to protect air and the mountain, wild life and fauna, are actually plans to protect humans. Chef Giuseppe Buondonno and his team use products, fish, meat and dairy products, selected with extreme care from small local producers. Excellent, natural and genuine raw materials, rigorously fruits and vegetables scrupulously selected from the central markets of Courmayeur.
Some fresh products are stored at low temperatures to guarantee quality, freshness and availability. For any information on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation which will be provided upon request.

(v): Vegetariano - Vegetarian
(gf): Senza Glutine - Gluten Free
(lf): Senza Lattosio - Lactose Free
(veg): Vegano - Vegan