



Chalet Marcora

Benvenuto della Cucina

ANTIPASTI

- Salmone marinato al ginepro con misticanza alle erbe € 16
- Lumache alla Bourguignonne € 16
- Crudo di cervo con sedano Levistico e mela verde € 18
- Albese di vitello con tartufo nero pregiato € 24
- Scaloppa di foie gras di anatra con perle di mela speziata € 19
- Jamon iberico bellota Pata Negra gr.100 € 25
- Fonduta di Mont d'Or (2 persone) € 26

PRIMI PIATTI

- Ravioli di zucca al burro di malga e Amaretti € 16
- Risotto mantecato al Roquefort , castagne e Mugolio € 16
- Spaghetto Nero Monograno Felicetti alla carbonara di bottarga di Molva € 18
- Zuppa tradizionale d'orzo € 11

SECONDI PIATTI

- Filetto di manzo , cime di rapa e tartufo nero pregiato € 32
- Secreto di maiale iberico al miele e soia con patate alla cenere € 29
- Sella di capriolo , castagne caramellate e salsa ai ribes € 32
- Carrè d'agnello con purea di patate , carciofi e olive € 28
- Baccalà cotto a bassa temperatura con crema di Topinambur € 30

Prenotazione presso la Reception

In absence of the fresh product, frozen food of adequate quality may be served.

The served fish is subjected to a process of abatement of the temperature.



DOLCI & FORMAGGI

Selezione di formaggi con purea di erbe e composte di frutta € 4/pz.

Crema bruciata alla vaniglia con insalatina di frutti di bosco € 10

Cupola di cioccolato con cuore morbido ai lamponi € 12

Tagliata di frutta con sorbetto ai frutti di bosco € 12

Sorbetti : Mandarino - Mango – Limone € 6

Prenotazione presso la Reception

In absence of the fresh product, frozen food of adequate quality may be served.

The served fish is subjected to a process of abatement of the temperature.