



COPERTO € 2.50

AD FORUM

Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni

INSALATONE

MARINA

9.00

Insalata verde, gamberetti, cetrioli, salsa allo yogurt, pomodorini e mais*

VALDOSTANA

10.00

Insalata verde, prosciutto cotto alla brace di Saint Oyen, fontina, noci, mele, crostini di pane alla segale

VEGANELLA

8.50

Insalata verde, fagioli di Spagna, cipolle rosse agrodolci, olive taggiasche, granella di nocciole e carote



* Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (cellachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni

MENU VALDOSTANO DEGUSTAZIONE

Il tagliere valdostano

I ravioli alla fontina saltati con burro maison e mele
su crema di noci

Il carré di cinghiale su crema di castagne al miele

Il nido di meringa Monte Bianco con cuore cremoso
di mele e genepy

Tot: 32.00 (senza dessert) / 36.00 (dessert compreso)

AD FORUM

* Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (cellachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni

ANTIPASTI

Il tagliere Valdostano	12.00
L'insalatina di seitan gourmet (mirtilli, seitan croccante, finocchi, scaglie di miglio, pesche al basilico, vinaigrette balsamica e pomodorini confit)	10.50
Il tataki di salmone marinato con pomata di cavolo viola e croccante al sesamo	11.00
Il girello di vitello cotto a bassa temperatura su crema di asparagi* e spuma di mozzarella	9.50
La panna cotta di caprino con mousse ai mirtilli* su crostone di pane alla segale, fichi e noci <i>(Disponibile solo a cena)</i>	8.50



* Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (cellachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni

PRIMI

Gli spaghetti alla chitarra al nero di seppia con gamberi* saltati, pomodorini confit e crema al pistacchio	13.50
I ravioli alla fontina saltati con burro noisette e mele su crema di noci	10.00
Gli gnocchi di patate “Ad Forum”	9.50
Le trofie allo zafferano su specchio di pomodoro fresco con rucola e petali di cipolla rossa agrodolce	9.00
Il risotto ai frutti di bosco* con coulis al castelmagno e crumble salato profumato al timo <i>(Disponibile solo a cena)</i>	11.00
La polenta	5.00
La polenta concia	6.50



* Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (cellachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni

SECONDI

Il carré di cinghiale su crema di castagne al miele	21.50
L'iron steak irlandese al jus de viande affumicato e sale bbq	18.50
L'anatra cotta a bassa temperatura con salsa ai ribes* e porto	17.00
Il sedano rapa in crosta di nocciole e agrumi con cipolla rossa caramellata su sfoglia* in crema di barbabietola	14.00
Il branzino con crème fraîche profumata al pompelmo rosa e aneto	17.50
L'avocado & salmon sandwich* <i>(Disponibile solo a pranzo)</i>	18.00



*I nostri secondi vengono accompagnati da un bis di contorni
proposto ogni giorno dallo Chef*

* Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (cellachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni

CONTORNI

Insalata mista



4.00

Verdure alla griglia



4.50

Patate rustiche

4.00

Il bis di contorni

4.00

AD FORUM

* Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (cellachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE

Il tiramisù della casa	6.00
Il nido di meringa Monte Bianco con cuore cremoso di mele e genepy	6.00
La torta della casa	6.00
La pera cotta a bassa temperatura con ganache di cioccolato fondente al latte di mandorla, granella di nocciola e sfogliatina* fatta in casa	6.00
Il semifreddo al pistacchio con glassa al lime e zenzero con crumble di sbrisolona	6.50
Il tortino con cuore fondente al cioccolato su salsa ai frutti di bosco* attesa 15 min.	6.50



* Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (cellachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni