



Grand Hotel

COURMAYEUR MONT BLANC



LA FOURCHETTE

RESTAURANT

Executive Chef

Luca

Aprèa

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.



VEGARIAN - VEGETARIAN



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE



VEGANO- VEGAN






VDA - VALLE D'AOSTA

MENU à la carte

Coperto: 5€

Cover charge: 5€

Antipasti - Starter

Mosaico di trota  	26€
alle erbe di montagna, crema al parmigiano, bottarga <i>Mountain herbs trout, Parmesan cream, bottarga</i>	
4-7	
Carpaccio di manzo	25€
con finferli, levistico, caviale, gelato alle nocciole <i>Beef carpaccio with chanterelles, lovage, caviar, hazelnut ice cream</i>	
4-8	
Interpretazione delle melanzane alla Parmigiana 	24€
<i>Modern Eggplant Parmigiana</i>	
1-7	
Mocetta con insalatina	22€
caprino, noci e crostino di pane nero <i>Mocetta with salad, goat cheese, walnuts, rye bread crostino</i>	
1-7-8	
Capesante con fragole 	28€
mela verde, salsa tzatziki, curcuma e nasturzio <i>Scallops with strawberries, green apple, tzatziki sauce, turmeric and nasturtium</i>	
4-7	

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

Primi piatti - First courses

Raviolo di borragine al ragù di coniglio e il suo fondo <i>Borage ravioli with rabbit ragù and its bottom</i> 1-3	24€
Risotto "San Massimo"   alla valdostana e polvere di cumino <i>"San Massimo" rice with Fontina and cumin powder</i> 7	26€
Gnocchi di grano Arso Caciucco, scampi, zucchine, caviale di lime <i>Arso wheat gnocchi, fish stew, scampi, zucchini, lime caviar</i> 1-3-4	32€
Fusilli di gragnano alla crema di limone, gamberi, polvere di peperoncino, aglio nero <i>Gragnano fusilli with lemon cream, prawns, chili powder, black garlic</i> 1-4	32€
Crema o zuppa del giorno  <i>Cream or soup of the day</i> Allergeni indicati al momento del servizio	22€

Secondi piatti - Main courses

Pesce di San Pietro e friarielli <i>John Dory fish with Neapolitan greens</i> 4	34€
Capriolo con scarola formaggio Castelmagno, Nebbiolo e riso <i>Roe deer with escarole, Castelmagno cheese, Nebbiolo and rice</i> 7	30€
Piccione i suoi fegatini, bietoline, cicoria, pesca, formaggio Bleu d'Aoste <i>Pigeon with its liver, chard, chicory, peach and Bleu d'Aoste cheese</i> 7	32€
Funghi cardoncelli e crema di piselli <i>King oyster mushrooms and peas cream</i>	26€
Carbonada e polenta concia  <i>Beef stew with cheese polenta</i> 7	24€

Contorni - Side dishes

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

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