

# Menù degustazione

Chef Andrea Alfieri

Ristorante Grand Royal di Courmayeur

Disponibile dal 06 ottobre 2018

Valido solo a cena

## Antipasto

Tuorlo morbido\*, zuppetta di finferli, zucca e spuma di Grana Padano

## Primo

Gnocchi di patate, zafferano, ragù di ossobuco\*, essenza di gremolada

## Secondo

Salmoncino Norvegia in porchetta con crema di mais, salsa al burro, lamponi e verdure

## Dessert

Spuma di miele al pino mugo, meringhe, biscotto alle mandorle e sorbetto all'uva fragola

**Prezzo per persona: 40 €**  
con calice di vino



\*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp.\*

\*Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare il personale.