



HOTEL  
GRANTA  
PAREY  
RHÊMES-NOTRE-DAME

*Menù alla carta*

# Antipasti

Assiette di salumi Valdostani • 16

Buffet di verdure e formaggi • 20

Tagliere di lardo con crostini e castagne al miele Millefiori • 13

# Primi piatti

Tagliolini\*\* alla Granta Parey • 11  
*con sugo al ragù di manzo, prezzemolo, panna e aglio*

Polenta alla Valdostana con Fontina d'alpeggio • 12

Zuppa Valpellenentse • 13  
*con verza, pane bianco e Fontina d'alpeggio*

Zuppa Gran Paradiso • 13  
*con minestrone, erbe di montagna, pane nero e Fontina d'alpeggio*

Crespelle alla Valdostana\*\* • 13  
*con Fontina d'alpeggio, prosciutto cotto e besciamella*

Crespelle alle erbe di montagna\*\* • 13  
*con erbe di Rhêmes, toma e besciamella*

Crespelle di Castagne\*\* • 13  
*farina di castagne con speck, toma e besciamella*

Gnocchi\*\* di patate con pomodorini e lardo di Arnad • 12

Gnocchi\*\* alle ortiche di Rhêmes al burro e salvia • 12

Ravioli\*\* di cervo al Torrette • 14

# Menù Piccini

Pasta pomodoro o ragù o pesto • 8

Cotoletta alla milanese con patatine • 13

Gelato • 3,50

# Secondi piatti della Tradizione

*Tris di carni con polenta liscia / polenta alla Valdostana • 27 | 30*  
*salsicetta, selvaggina, carbonata*

*Scaloppa di maiale alla Valdostana • 17*  
*con prosciutto cotto e Fontina d'alpeggio*

*Tometta alla brace con verdure grigliate • 16*

*Funghi trifolati con polenta • 16*

*Fonduta con crostini e mocetta • 20*  
*a persona (min. 2 persone)*

## Le Nostre Carni

*Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino • 23*

*Tagliata di manzo all'aceto balsamico • 24*

*Filetto\*\* di fassone ai ferri • 26*

*Filetto\*\* di fassone al pepe verde • 27*

*Filetto\*\* di fassone al Bleu d'Aoste • 29*

*(I secondi piatti sono compresi di contorno)*

## Menù del Giorno

*Menù del giorno senza buffet • 26*

*Menù del giorno con buffet di verdure e formaggi • 35*

## Dessert

6 / 7

*\* Prodotto congelato \*\* Prodotto abbattuto e congelato*

*In questo locale le preparazioni gastronomiche possono contenere ingredienti allergizzanti, per maggiori informazioni rivolgersi al personale in servizio*



### **Latte e derivati**

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie



### **Soia**

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



### **Glutine**

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



### **Lupini**

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



### **Molluschi**

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, tellina, vongola etc.



### **Frutta a guscio e derivati**

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie



### **Crostacei**

Marini d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



### **Sedano**

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



### **Uova e derivati**

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



### **Senape**

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



### **Pesce**

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



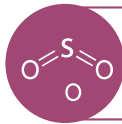
### **Sesamo**

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



### **Arachidi e derivati**

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



### **Anidride solforosa e solfiti**

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



hotelgrantaparey

[www.rhemesgrantaparey.com](http://www.rhemesgrantaparey.com)