

GRAND HOTEL
CERVINO
★★★★★

Menu



MYTHOS GROUP
HOTELS & RESTAURANTS

GRAND HOTEL

CERVINO

★★★★★

Antipasti-Starters-Entrée

Insalata Gran Paradiso (mele Renette Valdostane, Fontina, lattughino, salsa rosa)

Gran Paradiso Salad (apples from Aosta Valley, Fontina cheese, lettuce, cocktail sauce)

Gran Paradiso Salade (pommes Reinettes de la Vallée D'Aoste, Fontina fromage, laitue, sauce cocktail)

Allergeni/Allergens/Allergènes 1.4.8

Consommé Royale (ristretto di vitello, champignons, tartufo nero, budino d'uovo)

Consommé Royale (reduced broth, mushroom, truffle, egg pudding)

Consommé Royale (bouillon réduit de veau, truffe noire, crèmes de jaune d'œufs)

Allergeni/Allergens/Allergènes 1.4.8

Battuta di gamberi rossi*, miele, limone, rosmarino, cardamomo, crumbles

Red prawns* tartare, honey, lemon, rosemary and cardamom, crumbles

Tartare de crevette* rouge, miel, citron, romarin, et cardamome, crumbles

Allergeni/Allergens/Allergènes 2.4.14

Quaglia al Vermut con quenelle di polenta

Quails with Vermouth and polenta (cornmeal) quenelles

Cailles au Vermouth avec quenelle de polenta

Allergeni/Allergens/Allergènes 2.4.7.8

Carpaccio di cervo*, barbabietola, salsa ai lamponi e Bleu d'Aoste

Deer* carpaccio, beetroot, raspberry sauce and Bleu d'Aoste cheese

Carpaccio de cerf*, betterave, sauce aux framboises, Bleu d'Aoste fromage

Allergeni/Allergens/Allergènes 4



MYTHOS GROUP
HOTELS & RESTAURANTS

GRAND HOTEL
CERVINO



Primi-First course-Premières courses

Risotto ai finferli*, frutti rossi e salamino Boudin

Girolle* risotto, red fruit and Boudin salami

Chanterelles* risotto, fruits rouges et Boudin valdôtain

Allergeni/Allergens/Allergènes 2.4

Crespelle alla valdostana, con Fontina e prosciutto cotto alla brace di Saint-Oyen

Crêpes with Fontina cheese and grilled ham from Saint-Oyen

Crêpes à la valdôtaine avec Fontina fromage et jambon grillé de Saint-Oye

Allergeni/Allergens/Allergènes 1.2.4

Tagliatelle al ristretto di gamberi*, topinambur e liquirizi

Tagliatelle pasta with prawns* sauce, topinambur and licorice

Tagliatelle à la sauce de crevett*, topinambour et réglisse

Allergeni/Allergens/Allergènes 1.2.8.14

Gnocchi di zucca farciti con formaggio "Brossa" e ragù bianco d'anatra

Pumpkin dumplings filled with "Brossa" cheese and duck sauce

Gnocchis de potiron farcis avec du fromage "Brossa" et sauce de canard

Allergeni/Allergens/Allergènes 1.2.4.7.8

Zuppa Valpellinentze (pane di segale, Fontina, brodo di manzo, cavolo verza, burro)

Valpellinentze soup (rye-bread, Fontina cheese, beef broth, cabbage, butter)

Valpellinentze soupe (pain noir de seigle, Fontina fromage, bouillon de bœuf, chou, beurre)

Allergeni/Allergens/Allergènes 2.4.8



MYTHOS GROUP
HOTELS & RESTAURANTS

GRAND HOTEL

CERVINO

★★★★★

Secondi-Main course-Plats principaux

Rollè di faraona farcita agli aromi, salsa al melograno, crema di castagne, sedano rapa

Guinea-hen roll flavored stuffed, pomegranate sauce, chestnut cream, celeriac

Rouleau de pintade farcis avec herbes aromatiques, crème de marrons, céleri-rave

Allergeni/Allergens/Allergènes 1.2.8

Carrè di agnello arrosto, crema di melanzane fumée, carotine all'aneto

Roast rack of lamb, smoked egg-plant cream, dill carrots

Rôti d'agneau, mousse d'aubergine fumée, carottes à l'aneth

Allergeni/Allergens/Allergènes 2.4.13

Controfiletto di cervo* in salsa ai mirtilli, radicchio alla grigli

Deer* sirloin with blueberries sauce, grilled radicchio

Contrefilet de cerf*, sauce aux myrtilles, chicorée italienne grillée

Allergeni/Allergens/Allergènes 8

Filetto di baccalà, crema di mozzarella, cime di rapa al salto, pomodorini confit

Cod fillet, mozzarella sauce, turnip tops, confit cherry tomatoes

Filets de morue, mozzarella, feuilles de navet sautées, tomates cerises confites

Allergeni/Allergens/Allergènes 4.11

Terrina di verze con Fondue

Cabbages terrine with fondue

Terrine de chou avec fondue

Allergeni/Allergens/Allergènes 4



MYTHOS GROUP
HOTELS & RESTAURANTS

GRAND HOTEL
CERVINO

★★★★★

Dessert

Tortino al cioccolato e lenticchie

Hot chocolate cake and lentils

Gâteau chaud au chocolat avec lentilles

Allergeni/Allergens/Allergènes

Bavarese alla carota, vaniglia e frutto della passione

Bavarian cream with carrot, vanilla and passion fruit

Crème bavaroise à la carotte, vanille et fruit de la passion

Allergeni/Allergens/Allergènes

E se le stelline in brodo fossero un dessert?

And if the starlets in broth were a dessert

Et si les starlettes au bouillon étaient un dessert?

Allergeni/Allergens/Allergènes

Cre moso alla liquirizia, limone e menta

Licorice mousse with lemon and peppermint

Mousse à la réglisse, citron et menthe

Allergeni/Allergens/Allergènes

Mont Blanc

Allergeni/Allergens/Allergènes



MYTHOS GROUP
HOTELS & RESTAURANTS

GRAND HOTEL CERVINO



* Una stella indica che il prodotto è stato surgelato all'origine.

* One star indicates that the product was frozen at the origin.

* Une étoile indique que le produit a été gelé à l'origine.

** Le due stelle indicano che il prodotto è stato acquistato fresco all'origine, lavorato, messo sottovuoto per poi essere abbattuto per pochi istanti ad una temperatura di -35 °C.

** The two stars indicate that the product was purchased fresh at the origin, worked and put under vacuum and then stabilized at the temperature of -35 °C for few minutes.

** Les deux étoiles indiquent que le produit a été acheté frais à l'origine, transformé, mis sous vide puis abattu pendant quelques instants à une température de -35 °C.

Le preparazioni gastronomiche presenti nel nostro menu possono contenere allergeni (R.C. n°1169/2011)

Il responsabile di sala è a vostra disposizione per eventuali informazioni sui nostri piatti.

In corrispondenza di ogni pietanza troverete un numero che indica, riportandovi alla lettura della lista a vostra disposizione, il tipo di allergene presente nell'alimento.

Some of the products in our menu may contain allergens. In correspondence to each dish, you will find a number that indicates the type of allergens. (R.C. n°1169/2011)

Our food and beverage Manager is at your disposal for any information.

Les préparations gastronomiques présentes dans notre menu peuvent contenir des allergènes (R.C. n° 1169/2011)

Le responsable de salle est à votre disposition pour toute information sur nos plats.

En correspondance de chaque plat, vous trouverez un numéro qui indique, en vous reportant à la lecture de la liste à votre disposition, le type d'allergène présent dans l'aliment.



N°1 Uova - N°2 Glutine - N°3 Lupino - N°4 Lattosio - N°5 Sesamo - N°6 Noci - N°7 Solfiti - N°8 Sedano -
N°9 Noccioline - N°10 Mostarda - N°11 Pesce - N°12 Mollusco - N°13 Soia - N°14 Crostaceo

N°1 Eggs - N°2 Glutin - N°3 Lupine - N°4 Lactose - N°5 Sesame - N°6 Nuts - N°7 Sulfites - N°8 Celery -
N°9 Peanuts - N°10 Mustard - N°11 Fish - N°12 Mollusc - N°13 Soy - N°14 Shellfish

N°1 Œufs - N°2 Gluten - N°3 Lupin - N°4 Lactose - N°5 Sésame - N°6 Noix - N°7 Sulfites - N°8 Céleri -
N°9 Cacahuètes - N°10 Moutarde - N°11 Poisson - N°12 Mollusque - N°13 Soja - N°14 Crustacé



MYTHOS GROUP
HOTELS & RESTAURANTS