

COURMAYEUR - SUPER G

WINTER SEASON 23.24

GODERE È MERAVIGLIOSO

POWERED BY



MENU SIGNED BY

Starred Chef Andrea Berton

Meraviglioso

ITALIAN SINGING RESTAURANT

- 34 **MONT BLANC TO SHARE** ¹³⁷
Semifreddo con cuore al cioccolato, marron glacé
e meringa bruciata
*Semifreddo with chocolate heart, marron glacé and burnt
meringue*
- 14 **MILLEFOGLIE DI CARASAU** ¹³⁷
Millefoglie di pane carasau caramellato al caffè,
crema al mascarpone e uovo e polvere di cacao
*Millefeuille bread carasau caramelized with coffee,
mascarpone egg cream, and cocoa powder*
- 14 **PERA CIOCCOLATO E FIORDILATTE** ¹³⁷⁸
Pera Martin Sec, finanziere al cioccolato
e gelato al fiordilatte
Pera Martin Sec, chocolate “finanziere” and fiordilatte ice cream
- 14 **UOVO BERTON** ¹³⁷⁸
Uovo di yogurt e mango
Egg made of yogurt and mango

- 34 **GELATO AFFOGATO AL CAFFÈ** ¹³⁷
Gelato base fiordilatte affogato al caffè
e crumble di mandorle
*Fiordilatte ice-cream drowned with coffee
and almond crumble*
- 14 **GELATO AFFOGATO AL CIOCCOLATO** ¹³⁷
Gelato base fiordilatte affogato al cioccolato
e crumble di mandorle
*Fiordilatte ice-cream drowned with chocolate
and almond crumble*
- 14 **GELATO TO SHARE** ¹⁷⁸
Gelato base fiordilatte da condividere al tavolo
con assortimento di salse e granelle
*Fiordilatte ice-cream to share at the table with assortment
of sauces and crumbles*

Elenco allergeni (Reg.1169/2011): 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti >10mg/kg, 13 lupini, 14 molluschi.

Allergens List (Reg.1169/2011): 1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame seeds, 12 sulphur dioxide and sulfites > 10mg/kg, 13 lupins, 14 molluscs.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Some fresh products are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.