

COURMAYEUR - SUPER G
WINTER SEASON 23.24

MANGIARE È MERA VIGLIOSO

POWERED BY



MENU SIGNED BY

Starred Chef Andrea Berton

Meraviglioso

ITALIAN SINGING RESTAURANT

DA CONDIVIDERE

TO SHARE

- 10 **CHIPS DI PATATE**
Chips di Patate calde
Hot Potato Chips
- 16 **CHIPS DI PATATE CON AGGIUNTA
DI GRANA PADANO RISERVA**
Chips di patate calde con Grana Padano Riserva e tartufo nero
Hot potato chips with Grand Padano Riserva and black truffle
- 12 **POLENTA SOFFIATA** ⁶
Polenta soffiata servita con salsa chili
Puffed polenta served with chili sauce
- 44 ¹⁷ **MONT D'OR**
Formaggio fuso servito con miele locale e crostini della casa
Melted cheese served with local honey and homemade croutons
- 48 ¹ **PATANEGRA**
Pizza bianca, concassé di pomodoro e Pata Negra 5J
Plain pizza, with tomato concassé and Pata Negra 5J
- 36 ¹⁴ **CANTABRICO**
Pizza marinara con acciughe del Cantabrico
Marinara pizza with Grana Cantabrico anchovies
- 48 **TARTUFO NERO** ¹⁷
Pizza bianca con fonduta di Grana Padano Riserva e tartufo nero
Plain pizza with Grana Padano Riserva fondue and black truffle
- 48 **GAMBERO ROSSO** ^{1 2 6 7}
Pizza bianca, stracciatella, gambero rosso e olio al basilico
Plain pizza, stracciatella cheese, red shrimp and basil oil

STARTER

- 26 **TACOS TONNO** ^{1 4 6 7}
Tacos croccante, battuto di tonno rosso, burrata e pomodoro secco (2 pz)
Crispy tacos, bluefin tuna tartare, burrata and dried tomato (2 pz)
- 20 **TACOS MANZO** ^{1 6 7}
Tacos croccante, battuto di manzo, salsa yogurt, cipolla in carpione (2 pz)
Crispy tacos, beef tartare, yogurt sauce and pickled onion (2 pz)
- 18 **BAO BUN PULLED** ^{1 9 10}
Bao al vapore, pulled pork, verza stufata, cipolla in agrodolce e semi di senape (2 pz)
Steamed Bao, pulled pork, stewed cabbage, pickled onion and mustard seeds (2 pz)
- 26 **TARTARE DI FASSONA** ^{1 3}
Tartare di manzo, giardiniera, salsa al tuorlo e soia e cialde di pane tostato
Beef tartare, giardiniera, egg yolk and soy sauce and toasted bread waffles
- 24 **UOVO MORBIDO** ^{3 7}
Uovo pochè, scaglie di Grana Padano Riserva, spuma ai porcini e funghi pioppini
Egg pochè, Grana Padano Riserva flakes, porcini foam and pioppini mushrooms

INSALATE

SALADS

- 22 **FINOCCHI, ARANCIA E CAMPARI** ⁶
Misticanza, finocchio ghiaccio, arancia al Campari, Citronette al Campari, olive taggiasche e tapenade
Misticanza, iced fennel, Campari orange, Campari Citronette, taggiasche olives and tapenade
- 24 **CAESAR SALAD** ¹
Misticanza, petto di pollo, salsa Caesar, scaglie di Grana Padano Riserva e cialde di pane
Misticanza, chicken breast, Caesar sauce, Grana Padano Riserva flakes and bread waffles

PRIMI

FIRST COURSE

- 32 **RAVIOLI CACIO E PEPE** ^{1 2 3 7}
Ravioli di pasta all'uovo ripieni di salsa cacio e pepe, gambero rosso crudo marinato al lime
Egg pasta ravioli stuffed with cacio and pepe sauce served with raw red shrimp marinated in lime
- 28 **RISOTTO AL BRASATO** ^{7 9}
Risotto mantecato con Grana Padano Riserva, timballo di ossobuco e salsa al vino rosso
Risotto creamed with Grana Padano Riserva, ossobuco timbale and red wine sauce
- 28 **GNOCCHI AI PORCINI** ^{1 3 7}
Gnocchi di patate con polvere di porcini, funghi pioppini, salsa al prezzemolo e fonduta di Grana Padano Riserva
Potato gnocchi with porcini powder, pioppini mushrooms, parsley sauce and Grana Padano Riserva fondue
- 26 **TAGLIATELLA AL RAGÙ** ^{1 3 9}
Tagliatelle al ragù con fonduta di Grana Padano Riserva
Tagliatella with ragù and Grana Padano Riserva Fondue
- 30 **SPAGHETTO CHITARRA POMPELMO
E RICCI DI MARE** ^{1 2 3 4 14}
Spaghetti alla chitarra all'uovo con emulsione di ricci di mare e pompelmo
Egg spaghetti alla chitarra made with emulsion of sea urchins and grapefruit
- 22 **ZUPPA DI CECI** ^{6 7}
Zuppa di ceci, salsa allo yogurt e rosmarino e popcorn di cotenna di maiale alla paprika
Chickpea soup, yogurt and rosemary sauce and paprika pork skin popcorn

SECONDI

MAIN COURSE

- 32 **GUANCIA DI MANZO** ⁹
Guancia di manzo brasata al vino rosso, crema di zucca e le sue chips
Beef cheek braised with red wine, pumpkin cream and its chips
- 30 **POLLO AL CURRY** ^{7 9}
Coscia di pollo disossata al curry, crema di cavolo nero e salsa di pollo al curry
Curry boneless chicken leg, kale cream and chicken curry sauce
- 34 **POLPO E PATATE** ^{6 14}
Polpo, patata schiacciata, olio al prezzemolo, polvere di olive taggiasche e crema di pomodori secchi
Octopus, mashed potato, parsley oil, taggiasche olive powder and dried tomato cream
- 36 **TONNO SCOTTATO** ⁴
Tonno scottato, salsa alle cime di rapa e acciughe del Cantabrico
Seared tuna, turnip sauce and Cantabrian anchovies
- 34 **CONTROFILETTO DI CERVO** ⁹
Controfiletto di cervo, purea di patata e salsa ai lamponi
Venison sirloin, potato puree and raspberry sauce

CONTORNI

SIDE DISHES

- 10 **FRIARIELLI SALTATI**
Sauteed Friarelli
- 10 **CAVOLO NERO AGLIO OLIO E PEPERONCINO**
Black cabbage aglio olio and peperoncino
- 10 **PURÈ DI PATATE**
Potato puree

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.

COPERTO, SERVIZIO, FELICITÀ 6

