



Benvenuti al Ristorante Carpinus

Dove la tradizione incontra l'innovazione



Per Iniziare

*Tartare di manzo, fonduta di taleggio,
nocciole e pasta fillo*
14€

*Polpettina di merluzzo, hummus di ceci
e polvere di misultin **
13€

*Vellutata di zucca violina, spuma di gorgonzola,
amaretto e olio al timo* 
11€

*Vitello cotto al rosa, salsa tonnata
e uovo poché*
14€

In caso di intolleranze, richiedere al personale il menù con la lista degli allergeni

* Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

I Primi

*Gnocchi di castagne, guancialetto croccante,
topinambur e yogurt **

14€

*Ravioli del plin ripieni ai tre arrosti, spadellati
al burro e salvia, con tartufo nero **

16€

*Risotto mantecato alla fontina valdostana,
mostarda di pere e cioccolato extra fondente ☞
(minimo 2 persone)*

14€

*Spaghettoni al nero di seppia, calamaro marinato,
zucca in olio cottura e prezzemolo **

14€

Tutte le paste proposte sono di nostra produzione

I Secondi

*Pancia di maialino scottata, crauto verde e viola
e salsa al miele piccante*

17€

*Petto d'anatra al rosa, patata dolce alla maggiorana,
spinacini e madera*

22€

*Carciofo ripieno al forno con leggera fonduta
al parmigiano e anacardi salati* 

15€

*Trancio di salmone alle erbe, cotto al burro chiarificato,
coste colorate e aceto balsamico*

20€

*Filetto di manzo,
bietoline e sale maldon*

23€

I Formaggi

*Selezione di formaggi delle nostre Valli
e marmellata casalinga di arance o peperoni rossi*
15€

I Dolci

Mela ripiena di frutta secca, salsa inglese e vaniglia
7€

Pera cotta al nebbiolo, sfoglia e mascarpone
7€

Torta caprese e gelato alla nocciola
8€

Bonnet al caramello salato
6€