

Hotel Castor

Menu di stagione

Antipasto

Coperto € 2,00

Involtini di melanzane al tomino fresco aromatizzato alle erbe € 11,00

Aubergine rolls filled with fresh tomino cheese and mountain herbs

Selezione di Salumi e Formaggi valdostani con frutta fresca e marmellate € 12,00

Local cured meat and cheese platter from the Aosta Valley

Primi/First Course

Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini €14,00

Homemade tagliatelle pasta with porcini mushrooms

Risotto alle pere Martin e Bleu d'Aoste €12,00

Risotto with local Martin pears and Bleu d'Aoste cheese

Ravioli con salsa demi-glace al brasato €12,00

Ravioli with demi-glace braised beef sauce

Crespella alla valdostana €13,00

Valdostanan crepes with ham and Fontina cheese

Secondi / Main Courses

Salmone al vapore con salsa all'arancia con pomodorini e olive e erbe di montagna €18,00

Steamed salmon with orange sauce, tomatoes, olive and mountain herbs

Carbonada con polenta €18,00

Stewed beef simmered in red wine with polenta

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana €18,00

Sliced beef steak with rocket and parmesan

Guancia di vitelli brasato al Petit Rouge con funghi di sotto bosco €20,00

Succulent beef braised with local Petit Rouge red wine with mixed mushroom sauce

I contorni del giorno / Side dishes

Insalata mista €6,00

Mixed salad

1 dessert €6,00

Homemade desserts

o/or

Selezione di formaggi €14,00

Selection of local cheese

Menù bambini

Primi

Pasta pomodoro o pesto o in bianco €7,00

Secondi

Cotoletta di Pollo €10,00

Salsiccia alla Griglia €11,00 Patatine Fritte €5,00

Hotel Castor – Champoluc – since 1903

