

Hotel Castor

Menu di oggi – Sabato 18 Marzo

Petite Entrée Antipasto

Cestini di Pane Nero al Lardo di Arnad, Castagne e Miele
Brown Bread nests with Arnad cured meat, Chestnuts and Honey

Primi

Minestrone di Verdure
Hot 'n' Homely Fresh Vegetable Soup

Risotto al Prosecco e Toma Vda
Risotto with Prosecco and Aosta Valley Toma Cheese
Fusilli con Pancetta Croccante, Radicchio e Pomodoro Fresco
Fusilli Pasta with Crispy Bacon, Red Cabbage, and Fresh Tomato Sauce

Secondi

Arrosto di Manzo alle Erbe Fini con le Patate Arroste
Roast Beef Italian Style with Roast Potatoes
Prosciutto di Saint Oyen alla Piastra e Ananas Fresco con
Chutney di Herman
*Grilled Local Saint Oyen Ham topped with Fresh Pineapple and Herman's
Chutney*
Soufflé di Zucchine su Crema di Fave e Quinoa
Courgette Soufflé with Cream of Fave Beans & Quinoa

I contorni del giorno / Side dishes
I dessert / Homemade desserts



Champoluc - since 1903

domani	dom 19	lun 20
		
-4 ° 8 °	-3 ° 4 °	-6 ° 12 °