

# RISTORANTE BUCANEVE

## ANTIPASTI

<b>Falafel con Ceci e Spinaci in Salsa allo Yogurt</b> ✓ Falafel and Spinaches with Yoghurt Sauce <i>Falafel et Epinards avec Sauce au Yaourt</i>	€12,00
<b>La Nostra Caprese</b> ⊗ ✓ Our Caprese <i>Notre Caprese</i>	€14,00
<b>Prosciutto Crudo di Bosses con Bufaline e Pomodorini</b> ⊗ Bosses Raw Ham with Bufaline and Cherry Tomatoes <i>Jambon de Bosses avec Bufaline et Tomates Cerises</i>	€16,00
<b>Selezione di Salumi e Formaggi Valdostani</b> ⊗ Assorted Aosta Valley Air-Dried Meat and Cheeses <i>Assiette de Charcuterie et Fromages Valdôtaines</i>	€18,00
<b>Tartare di Fassone Piemontese (gr. 160) con Formaggio Castelmagno Dop e Olive Taggiasche</b> ⊗ Beef Tartare with Castelmagno Cheese Dop and Taggiasche Olives <i>Tartare de Bœuf avec Fromage Castelmagno Dop et Olives Taggiasche</i>	€16,00
<b>Prosciutto di Cervo Affumicato</b> ⊗ Smoked Deer Ham <i>Jambon de Cerf Fumé</i>	€16,00
<b>Carne Messata AREV con Insalatina di Verza, Semi di Cumino e Aceto di Mele</b> ⊗ “Messata” Aosta Valley Beef with Savoy Cabbage, Cumin Seeds and Apple Vinegar <i>Viande de Bœuf Valdôtaine “Messata” avec Salade de Chou Vert de Milan, Graines de Cumin et Vinaigre de Pommes</i>	€ 16,00

## PRIMI PIATTI

<b>Zuppa di Cipolle con Gruviera Gratinata</b> ☒ ✓ Onion Soup with "Gruviera" Cheese au Gratin <i>Soupe d'Oignons Gratinées au Fromage "Gruviera"</i>	€12,00
<b>Pappardelle al Ragù di Cervo</b> Pappardelle with Deer Ragoût <i>Pappardelle au Ragoût de Cerf</i>	€16,00
<b>Spaghetti IGP del Pastificio Pepe alla Carbonara</b> <b>11:00 minuti cottura</b> Spaghetti with Carbonara Sauce <i>Pâtes avec Sauce Carbonara</i>	€16,00
<b>Bucatini Cacio e Pepe</b> ✓ Bucatini "Cacio e Pepe" <i>Bucatini "Cacio e Pepe"</i>	€14,00
<b>Riso Cremoso agli Asparagi con Petali di Tête de Moine</b> ☒ ✓ <b>Min. 2 pers. – 20:00 minuti</b> Risotto with Asparagus and Tête de Moine Cheese <i>Riz avec Asperges et Tête de Moine</i>	€18,00
<b>Bauletti Ripieni all'Astice con Crema di Burro e Bottarga di Muggine</b> Lobster Ravioli with Butter and Bottarga <i>Ravioli de Homard avec Beurre et Poutargue</i>	€20,00
<b>Agnolotti di Patate Ripieni al Brie su Crema al Bleu d'Aoste</b> ✓ Potatoes Ravioli Filled with Brie Cheese and Bleu d'Aoste Sauce <i>Ravioli de Pommes de Terre Farcis au Brie avec Sauce au Bleu d'Aoste</i>	€18,00
<b>Ravioli di Selvaggina con Riduzione di Porto</b> Game Meat Ravioli with Red Porto <i>Ravioli de Gibier avec Réduction au Porto</i>	€18,00
<b>Fonduta di Fontina Valdostana DOP con Crostini</b> ✓ Aosta Valley Cheese Fondue with Croutons <i>Fondue Valdôtaine avec Croûtons</i>	€20,00
<b>Polenta Grassa alla Valdostana</b> ☒ ✓ Polenta del Mulino, Burro e Fontina d'Alpeggi	€14,00

## SECONDI PIATTI

- Raclette Servita con Verdure Sottaceto, Patate Bollite ed Affettati Misti** ☒ €25,00  
Raclette Cheese with Pickled Vegetables, Boiled Potatoes and Charcuterie  
Fromage Raclette Servi avec Légumes Marinés, Pommes de Terre Bouillies et Charcuterie
- Filetto di Trota Salmonata Burro e Cognac** €20,00  
Salmon Trout Fillet with Butter and Cognac  
*Filet de Truite au Beurre et Cognac*
- Bourguignonne (minimo 2 persone)** ☒ **Prezzo a persona** €30,00  
Piedmontese Boeuf Meat Cut into Cubes, Cooked in Boiling oil, with Various Sauces  
*Viande de Bœuf Piémontais Coupée en Cubes, Cuite dans l'Huile Bouillante, avec Différentes Sauces*
- Pluma Iberica con Salsa agli Agrumi** ☒ €26,00  
Iberic Pork with Citrus Fruits  
*Cochon Ibérique avec Sauce aux Agrumes*
- Stinco di Maiale Glassato al Forno con Patate Arrosto** €24,00  
Glazed Baked Pork Shin with Roasted Potatoes  
*Jarret de Cochon Glacé au Four avec Pommes de Terre Rôties*
- Maialino da Latte Cotto a Bassa Temperatura, Crostino di Polenta e Cuore di Fontina** €25,00  
Suckling Pig Cooked at Low Temperature, Polenta Croûton with Aosta Valley Fontina  
*Cochon de Lait Cuit à Basse Température, Croûtons de Polenta avec Fontina Valdôtaine*
- Carré di Agnello Pré-Salé e Chutney di Limone** ☒ €28,00  
Pré-Salé Lamb Ribs and Lemon Chutney  
*Côtes d'Agneau Pré-Salé et Chutney de Citron*
- Guancia di Vitello al Vino Bianco e Porcini** €28,00  
Veal's Cheek with White Wine and Porcini Mushrooms  
*Joue de Veau au Vin Blanc et Cèpes*
- Filetto di Fassone DOP con Crema di Tartufo Bianco** €32,00  
Beef Fillet with White Truffle Cream  
*Filet de Bœuf avec Crème de Truffe Blanche*
- Filetto di Cervo ai Frutti di Bosco** €32,00  
Venison Fillet with Wild Berries  
*Filet de Cerf aux Fruits de Bois*

## DESSERTS

<b>Tarte Tatin con Gelato alla Vaniglia</b> ✓ Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream <i>Tarte Tatin avec Glace Maison à la Vanille</i>	€12,00
<b>Zabaione Caldo con Tegole e Torcetti</b> ✕ ✓ Warm Zabaione with Home Made Biscuits <i>Sabayon Tiède avec Biscuits Maison</i>	€12,00
<b>Pavlova</b> ✕ ✓ Pavlova Cake <i>Gâteaux Pavlova</i>	€12,00
<b>Tiramisù</b> ✓	€12,00
<b>Fonduta di Cioccolato con Frutta Fresca, Secca e Candita</b> ✕ ✓ Chocolate Fondue with Fresh, Dried and Candied Fruit <i>Fondue au Chocolat avec Fruits Frais, Séchés et Confits</i>	€12,00

✕ = Senza Glutine/Gluten Free

✓ = Vegetariano/ Vegetarian

Nel Preservare l'Integrità dei Prodotti Alcuni di Essi Vengono Abbattuti -40°

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.*

*For any information regarding ingredients, food products and allergens, please ask any of our restaurant or reception staff for the relevant documentation.*

*Pour toute information sur les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation appropriée qui sera fournie sur demande par le personnel de service.*