



*Il tuo matrimonio in un contesto elegante, curato  
dove il tuo giorno speciale può prendere vita  
alle pendici del Monte Bianco.*

*Per Voi ed i tuoi ospiti componete il Vostro menu  
scegliendo fra le proposte  
che il nostro Chef ha pensato per sorprendervi.*

*Fra aperitivo di benvenuto e antipasto...*

*I salumi della Valle ed i formaggi tipici*

*Prosciutto Crudo di Bosses alla morsa*

*Forma di parmigiano Reggiano*

*Le frittute*

*L'angolo del pane con focacce farcite, pizette e quiche di nostra produzione*

*Canapè assortiti*

*I panettone gastronomico di terra e di mare*

*I finger food...*

*Tatakya di tonno e couscous di verdure*

*Insalate di mare*

*Tartare di manzetta valdostana*

*Carpaccio di carne salada*

*Battuta di gamberi*

*Salmone marinato*

*Vitello tonnato*

*Roastbeef di cervo*

*Carpaccio d'anatra ai frutti rossi*

*Crema di piselli, burrata e tartufo*

*Humus di ceci e gamberi croccanti*

### *Il Riso Carnaroli mantecato...*

*al parmigiano e profumi di tartufo nero  
alla zucca Mantovana, fonduta al Bleu d'Aoste e polvere di caffè  
al Bleu d'Aoste, pere e crumble alla cannella  
mantecato al rosso di barbabietola, caprino fresco e marron glacée  
mantecato, scampi, sentori di lime e menta  
ai funghi porcini e fonduta leggera di Toma di Gressonay  
mantecato, carciofi e julienne di calamari  
gamberi rossi, burrata e maggiorana  
al sedano rapa e crumble di salsiccia  
agli asparagi e polvere di Mocetta*

### *Le paste ripiene...*

*Ravioli ripieni di patate viola, zuppetta di finferli e chips di speck  
Tortelli ai funghi porcini su fondente di patate croccante al parmigiano  
Ravioli al delicato ripieno di ricotta di bufala e spinaci, crema di melanzane e tome de chèvre  
Ravioloni al pistacchio, battuta di pomodori secchi e zeste di limone candito*

### *le paste fresche...*

*Trofielte ai funghi porcini e mazzancolle  
Tagliolini all'astice su fondente di sedano  
Garganelli al ragù bianco di vitello, carciofi croccanti e sentori di ginepro*

*le paste secche...*

*Freagola ai frutti di mare e polvere di alga Nori*

*Pacchero di Granano al ragù di polpo, pomodorini, olive di Taggia a capperi soffiati*

*Paccheri di Gragnano, battuta di scorfano e pomodorini confit*



*il meglio del pescato...*

*Coda di rospo su crema di finocchio al basilico e carote al curry*

*Filetto di rombo chiodato alla plancia, caponata di verdure e terra di olive*

*Trancio di ombrina, insalatina di finocchi, asparagi e radicchio ed intingolo allo zafferano*

*Filetto di branzino dorato, fondente di sedano rapa e giardiniera di verdure all'agro di mele*

*Trancio di ricciola, carciofo ripieno e salsa "alla livornese"*

*Pesce spada grigliato, carpaccio di pomodoro e zucchine "alla scapece"*

*Tataky di tonno, carpaccio di cetriolo e "pappa al pomodoro"*

*Filetto di orata scottato, pane croccante aromatico, dressing al basilico e coulis di pomodoro*

*Cartoccio di gallinella, frutti di mare, patate e pomodorini*

*Aragostelle in gratin di olive, macedonia di verdure dell'orto e salsa al Brandy*

*le carni...*

*Filetto di vitello in crosta di pane e purea di patate tartufate*

*Tagliata di manzetta valdostana, vellutata di sedano rapa e crocchetta di patate viola*

*Capriolo brasato al Torrette Superieur e carciofi "alla romana"*

*Coniglio al gustoso ripieno di salsiccia, indivia belga brasata e composta di cipolle rosse di Tropea*

*Entrecôte di manzo al Fumin, giardiniera di verdure e patate "Machè"*

*Costoletta d'agnello in panura di erbe di montagna e patate "Mascotte"*

*Lombetto d'agnello alla senape di Dijon, panura aromatic e tegolino di patate*

*Turnedos di cervo, salsa ai frutti rossi e topinambur*

*Rollatina di faraona alle erbe di campo, fondente di peperoni e patate "Macario"*

*Petto d'anatra all'arancia e radicchio di Treviso all'agro.*

*per concludere in dolcezza...*



*Il nostro Pasticcere propone delle torte a base di pasta sfoglia oppure di pan di spagna classico o al cioccolato che possono essere personalizzate con la farcitura che più incontra il Vostro gusto e desiderio...*

*crema Chantilly, cioccolato, frutti rossi, frutta esotica, limone...*

*Alla torta è possibile affiancare, qual ora lo Vogliate,*

*un buffet di dolci con una selezione di dolci tentazioni come... il babà a savarin, crostatine di frutta fresca,*

*Profitterol, Eclair al cioccolato, Sacher Torte, Diplomatica,*

*Saint-Honoré, Monte bianco, cannoli di sfoglia e tagliata di frutta fresca*

*Le proposte qui di sopra riportate saranno soggetta variazioni sulla base della disponibilità del mercato e della stagionalità dei prodotti.*



Grand Hotel  
GEMMAYUR MONT-BLANC

