

ih gusto
mont blanc
restaurant



MENU

à la carte

Lasciatevi guidare da profumi delicati e sapori armoniosi, in una esperienza pensata per celebrare il gusto in ogni sua sfumatura

Let yourself be guided by delicate aromas and harmonious flavors, in an experience designed to celebrate taste in all its nuances



ih gusto
mont blanc
restaurant

TIPICI VALDOSTANI - TYPICAL VALDOSTANI SPECIALTIES

ANTIPASTI | STARTERS

Carpaccio di messada con scaglie di grana e rucola <i>Messada beef carpaccio with Parmesan flakes and rocket salad</i>	Allerg. 7,12	18€
--	----------------	------------

Tagliere di salumi e formaggi Valle da Aosta (Budin, Lardo D'Arnad, Salame di Cervo, Motzetta, Blue d'Aosta, Fontina) <i>Selection of typical Valdostan cured meats and cheeses</i> <i>(Boudin, Lardo d'Arnad, Venison salami, Motzetta, Bleu d'Aoste, Fontina)</i>	Allerg. 7,12	25€
--	----------------	------------

Asiette di formaggi valdostani DOP con mostarde locali <i>Selection of Valdostan PDO cheeses served with local fruit mustards</i>	Allerg. 7,12	16€
---	----------------	------------

PRIMI | FIRST COURSES

Risotto ai funghi porcini* <i>Risotto with porcini mushrooms*</i>	Allerg. 7,9,12	26€
---	------------------	------------

Gnocchi* di patate con fonduta di fontina Freres DOP <i>Potato gnocchi with Fontina Frères PDO cheese fondue</i>	Allerg. 1,3,7	20€
--	-----------------	------------

Crespelle alla Valdostana <i>Valdostan-style crepes (ham and Fontina cheese)</i>	Allerg. 1,3,7,12	22€
--	--------------------	------------

Tartiflette alla valdostana (patate con pancetta stufata, cipolla rossa e fonduta di reblochon) <i>Valdostana-style tartiflette</i> <i>(potatoes, stewed bacon, red onion, and Reblochon cheese fondue)</i>	Allerg. 7,12	24€
--	----------------	------------

SECONDI | SECOND COURSES

Stufato di cervo* con patate morbide e funghi porcini <i>Venison stew* with soft potatoes and porcini mushrooms</i>	Allerg. 1,9,12	28€
---	------------------	------------

Fonduta alla Valdostana con patate novelle, crostini di pane e noci <i>Valdostan Fondue with New Potatoes, Bread Croutons, and Walnuts</i>	Allerg. 1,7,8,12	20€
--	--------------------	------------

Cotoletta alla valdostana con prosciutto cotto e fontina <i>Valostan style breaded veal cutlet with ham and melted fontina cheese</i>	Allerg. 1,3,7,12	28€
---	--------------------	------------

Tutti i Clienti sono pregati di comunicare anticipatamente ai responsabili di sala eventuali intolleranze e/o allergie a ingredienti o cibi anche se non presenti nel menù.
We kindly ask all the Guest to inform in advance the restaurant managers of any intolerances and/or allergies to ingredients or foods, even if not present on the menu.
Il est demandé à tous les Clients d'informer préalablement les responsables de salle de toute intolérance et/ou allergie à des ingrédients ou aliments même non présents au menu.

CLASSICI ITALIANI - CLASSIC ITALIAN SPECIALTIES

ANTIPASTI | STARTERS

Tartare di Fassona piemontese con capperi in fiore, cetrioli e senape all'antica <i>Piedmontese Fassona beef tartare with flower capers and old-style mustard</i>	Allerg. 3,10,11,12	18€
---	----------------------	------------

Vitello tonnato alla piemontese <i>Piedmontese-style veal with tuna and caper sauce</i>	Allerg. 3,4,12	20€
---	------------------	------------

Moscardini in guazzetto con crostoni di pane <i>Curled octopus stew with toasted bread croutons</i>	Allerg. 1,9,12,14	26€
---	---------------------	------------

PRIMI | FIRST COURSES

Tagliatelle all'uovo con ragù alla bolognese <i>Egg tagliatelle with Bolognese ragu</i>	Allerg. 1,3,7,12	18€
---	--------------------	------------

Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	Allerg. 1,7,12	20€
--	------------------	------------

Paccheri alla norma e ricotta salata <i>Paccheri pasta with eggplants tomato and salted ricotta cheese</i>	Allerg. 1,7,12	18€
--	------------------	------------

SECONDI | SECOND COURSES

Costata di manzo servita con salsa bernese e sale maldon (circa 700g) <i>Beef rib steak served with Béarnaise sauce and Maldon salt (approx. 700g)</i>	Allerg. 3,12	38€
--	----------------	------------

Stinco di maiale alla birra con patate al rosmarino <i>Pork shank in beer with rosemary potatoes</i>	Allerg. 1,9,12	26€
--	------------------	------------

Branzino al forno con pomodorini, patate, olive e capperi <i>Baked sea bass with cherry tomatoes, potatoes, olives, and capers</i>	Allerg. 4,7,12	20€
--	------------------	------------

CONTORNI | SIDE DISHES

Insalata verde <i>Fresh Green Salad</i>		5€
---	--	-----------

Insalata mista (misticanza, carato, pomodoro) <i>Fresh Mixed Salad with Mesclun, Shredded Carrot, and Tomato</i>		8€
--	--	-----------

Contorno del giorno <i>Side dish of the day</i>		6€
---	--	-----------

Patate fresche con salsa bernese <i>Fresh potatoes with Béarnaise sauce</i>	Allerg. 3,12	6€
---	----------------	-----------

LE NOSTRE SPECIALITA' CONVIVIALI (MIN. 2 PERSONE)

OUR CONVIVIAL SPECIALTIES (MIN. 2 PEOPLE)

La Raclette (su prenotazione)

Formaggio Raclette servito con salumi tipici valdostani, patate novelle al vapore e verdure sott'aceto

Raclette (upon reservation)

Raclette cheese served with Valdostan cold cuts, steamed new potatoes, and pickled vegetables

Allerg. | 7,12 **25€**
Cadauno

La Fondue Bourignonne

Filetto di scottona servito con olio bollente al tavolo, salse d'accompagnamento, patatine fritte e insalata misticanza

Beef fillet cooked at the table in hot oil, served with dipping sauces, French fries, and mixed salad

Allerg. | 3,12 **38€**
Cadauno

LE NOSTRE INSALATE | OUR SELECTION OF SALADS

Caesar Salad

Misticanza, pollo alla griglia, bacon, crostini di pane, scaglie di grana e salsa caesar

Mesclun, grilled chicken, crispy bacon, croutons, parmesan shavings, and rich caesar dressing

Allerg. | 1,3,7,12 **16€**

Mont Blanc

Misticanza, tomino caldo, pancetta croccante e noci tostate

Mixed salad with warm tomino cheese, crispy bacon, and toasted walnuts

Allerg. | 7,8,12 **16€**

Insalata Nizzarda

Misticanza, tonno sott'olio, uova sode, acciughe, fagiolini* e olive taggiasche

Niçoise salad with tuna, boiled eggs, anchovies, green beans, and Taggiasca olives

Allerg. | 1,3,4,12 **18€**

Insalata Veggy

Misticanza, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini, olive, pistacchi

Mixed salad, eggplant, zucchini, bell peppers, cherry tomatoes, olives, and pistachios.

Allerg. | 8 **18€**

PINSE*

Pinsa Margherita

Traditional Pinsa Margherita with Tomato, Fresh Mozzarella, and Basil

Allerg. | 1,7,12 **14€**

Pinsa salsiccia, friarielli, scamorza affumicata

Pinsa with Italian Sausage, Sautéed Friarielli, and Smoked Scamorza Cheese

Allerg. | 1,7,12 **15€**

Pinsa alla valdostana con prosciutto e fontina

Valdostana-style pinsa with ham and Fontina cheese

Allerg. | 1,7,8,12 **16€**

I prodotti con* possono essere congelati o avere subito una lavorazione di abbattimento a garanzia della qualità del prodotto

Products with can be frozen or have undergone a blast chilling process to guarantee the quality of the product.*

Les produits avec peuvent être congelés ou avoir subi un processus de refroidissement rapide pour garantir la qualité du produit.*

HAMBURGER

Club sandwich

Allerg. | 1,3,12 **24€**

Pane tostato, pollo grigliato, bacon croccante, uova sode, lattuga, pomodoro e maionese servito con patatine fritte

Toasted bread with grilled chicken, crispy bacon, hard-boiled eggs, lettuce, tomato, and mayonnaise, served with French fries

Cheese Burger

Allerg. | 1,7,12 **22€**

Hamburger* da 200g, cheddar, bacon, pomodoro, insalata servito con patatine fritte

200 g beef burger with cheddar, bacon, tomato, and lettuce, served with French fries

Veggy Burger

Allerg. | 1,6,12 **23€**

Hamburger* vegano, insalata, pomodoro servito con patatine fritte

*Vegan hamburger, with lettuce and tomato, served with French fries**

DESSERT

Tiramisù al caffè

Allerg. | 1,3,7 **8€**

Traditional Italian dessert with espresso-soaked ladyfingers, velvety mascarpone cream, and a dusting of cocoa powder

Tiramisù al pistacchio

Allerg. | 1,3,7,8 **10€**

Traditional Italian dessert with pistachio cream, velvety mascarpone cream, chopped pistachio

Strudel di mele con gelato alla vaniglia

Allerg. | 1,3,7,8 **12€**

Apple strudel with vanilla ice cream

Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco

Allerg. | 1,7,3,8 **10€**

Mille-feuille with Chantilly cream and mixed berries.

Panna cotta in sferette ai frutti di bosco, crumble di biscotto al cacao e caramello soffiato

Allerg. | 1,7,8,12 **10€**

Berry panna cotta spheres with cocoa crumble and caramel shards

Passito di Chambave con cantucci

Allerg. | 1,3,7,8,12 **10€**

Chambave Passito dessert wine served with cantucci biscuits

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

1. CEREALI CON GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI

6. SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE

11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

Ringraziamo i nostri collaboratori per la fornitura di prodotti locali Alpenzu, Panizzi, Microbirrificio Courmayeur e panificio Mont Blanc.

We thank our collaborators for the supply of local products: Alpenzu, Panizzi, Courmayeur Microbrewery and Mont Blanc bakery.

Nous remercions nos collaborateurs pour l'approvisionnement en produits locaux Alpenzu, Panizzi, Microbrasserie Courmayeur et boulangerie Mont Blanc.



COURMAYEUR
MONT BLANC

ih gusto
mont blanc
restaurant

© ih_gustorestaurantmontblanc