

NIRA MONTANA

LA THUILE, ITALY

STARS

SEMPLICITÀ, TRADIZIONE, PUREZZA DI SAPORI.

QUESTO È IL CARATTERE DEI PIATTI OFFERTI DAL NOSTRO RISTORANTE: UNA COSTELLAZIONE DI FRAGRANZE CHE EVOCANO AL PIACERE DELLA TRADIZIONALE CUCINA ITALIANA, IL SAPIENTE ACCOSTAMENTO DELLE MATERIE PRIME PER ESALTARNE L'ORIGINALE SAPORE. CIÒ CHE SI CELA AGLI OCCHI SI SVELA NEL PALATO PER TRASPORTARVI IN UNA DIMENSIONE DI GUSTO CHE NON VI FARÀ PIÙ ALZARE DA TAVOLA.

BON APPÉTIT!

SIMPLICITY, TRADITION AND PURITY OF FLAVOURS.

THIS IS THE CHARACTER OF THE DISHES WE OFFER IN OUR RESTAURANT: A CONSTELLATION OF FRAGRANCES THAT EVOKE THE PLEASURES OF THE ITALIAN CUISINE, THE SKILLFUL COMBINATION OF RAW MATERIALS TO ENHANCE THE ORIGINAL FLAVOUR. WHAT LIES IN THE EYES REVEALS THE PALATE TO TAKE YOU TO A WORLD OF TASTES THAT WILL NOT MAKE YOU GET UP FROM THE TABLE.

BON APPÉTIT!

Gentile ospite per qualsiasi intolleranze alimentare o allergie non esiti ad avvisare il Maitre

Dear Guest in case of any allergies or food intolerance, please inform the Maitre D'.

NIRA MONTANA

LA THUILE, ITALY

ANTIPASTI STARTERS

CARCIOFI TIEPIDI ALLA SALVIA, SCAGLIE DI PARMIGIANO

Warm artichokes with sage and parmesan shavings

VARIAZIONE DI TROTA DI MORGEX, SALSA AL RAFANO

Variation of Morgex's trout, horseradish sauce

TERRINA DI FEGATO D'OCA E MELE, MOSTARDE DOLCI

Terrine of goose liver and apple with fruit mustards

BATTUTA DI MANZO, CREMA DI PATATE AL TARTUFO NERO

Beef tartare with potato cream and black truffle

PROSCIUTTO CRUDO 'BOSSES DOP

Cured Ham 'Bosses DOP'

PIATTO DI SALUMI VALDOSTANI

Platter of Valdostan cold cuts

CALAMARI RIPIENI, ZUPPA DI FAGIOLI RISINA

Stuffed Calamari, with 'Risina' Beans

BURRATINA PUGLIESE CON POMODORINI 'PACHINO

Burrata cheese with "Pachino" tomatoes

INSALATA DI POLIPO CROCCANTE CON PATATE E PEPERONI

Crispy octopus salad, potatoes and peppers

NIRA MONTANA

LA THUILE, ITALY

PRIMI PASTA COURSES

TORTELLI DI RICOTTA CON SALSA DI LIMONE E MENTA

Homemade Tortelli stuffed with ricotta, lemon and mint sauce

RAVIOLI DI ZUCCA E AMARETTI

Homemade Ravioli stuffed with Pumpkin, crumbled amaretto biscuit

TAGLIOLINI ALL'ASTICE E LIME

Tagliolini with lobster and lime

CREPELLE ALLA VALDOSTANA

Valdostan Crepes

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA DI CARLO FORTE

Spaghetti with Bottarga from Carlo Forte

GARGANELLI CON RAGÙ BIANCO DI VITELLO E PROSCIUTTO DI BOSSES

Garganelli with ragout of white calf and cured ham 'Bosses DOP'

NIRA MONTANA

LA THUILE, ITALY

RISOTTI E ZUPPE RISOTTI AND SOUPS

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E SCAMPI

Saffron risotto and scampi

RISOTTO ALL'ANATRA E ROSMARINO

Risotto with duck and rosemary

ZUPPA ALLA VALPELLINESE

Valpellinese soup

MINISTRONE INVERNALE, PANE TOSTATO ALL'AGLIO

Winter vegetables stew with garlic croutons

CONSOMMÈ DI MANZO E TORTELLINI

Beef Consommè and tortellini pasta

NIRA MONTANA

LA THUILE, ITALY

SECONDI DI PESCE FISH MAIN COURSES

FILETTO DI SALMERINO CON ZUPPETTA DI PATATE E PORRI

Arctic Char fillet with potatoes and leeks soup

FILETTO DI MERLUZZO CON FAGIOLI E CIPOLLE ROSSE

Cod fish fillet with beans and red onions

FILETTO DI SALMONE CON MILLEFOGLIE DI PATATE E RATATOUILLE

Salmon fillet with potatoes and ratatouille millefeuille

SECONDI DI CARNE MEATS MAIN COURSES

GALLETTO AL FORNO, PATATE E RADICI INVERNALI GLASSATE

Baked cockerel, potatoes and winter roots

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE, RUCOLA E POMODORINI

Veal milanese, rocket salad and cherry tomatoes

CAPRETTO GLASSATO, POLENTA E BROCCOLI

Glazed goatling, polenta and broccoli

FILETTO DI MANZO, RAGU' DI PEPERONI E INDIVIA

Grilled beef fillet, peppers and endive ragout

PANCIA DI MAIALE CROCCANTE, SPINACI E PUREA DI SEDANO RAPA

Crispy pork belly, spinach and puree of celeriac

NIRA MONTANA

LA THUILE, ITALY

DOLCI DESSERTS

TIRAMISÙ

Tiramisù

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE, GELATO AL FIOR DI LATTE

Hot chocolate fondant, with fior di latte ice cream

CROSTATINA DI PERE, GELATO ALLA CANNELLA

Pear short crust cake, cinnamon ice cream

MILLEFOGLIE AI LAMPONI E MOUSSE ALLA VANIGLIA

Raspberries and vanilla mousse millefeuilles

CREME BRULÈ PROFUMATA AI FIORI DI MONTAGNA

Creme brulé perfumed with mountain's flower

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

Selection of ice creams and sorbets

FORMAGGI MISTI ACCOMPAGNATI DA MOSTARDE DI FRUTTA

Cheese platter served with different types of chutneys