



Hotel Petit Prince

Menù Bar

H 19.00 – 21.30

Petali di pane nero con mousse di castagne al miele e lardo di Arnad
Chips of black bread with chestnut mousse and Arnad lard

€ 10,00

Mocetta & Tomina
Dry Beef and small Toma cheese

€ 11,00

Selezione di salumi
Selection of local meat cuts

€ 12,00

Misto di formaggi locali e miele della casa
Local cheese selection and honey of own production

€ 12,00

Insalata di mele, finocchi, noci, salmone affumicato
Salad with apple, fennel, walnuts and smoken salmon

€ 9,00

Insalata estiva (verde, pomodorini, olive, tonno e mais)
Summer salad (green salad, cherry tomatoes, olives, tuna and corn)

€ 7,00

Insalata di cereali (orzo e farro con verdure)
Cereal salad (barley and spelled with vegetables)

€ 7,00

Pasta al pomodoro/ragù/pesto
Pasta with tomato sauce/bolognese sauce/basilic pesto

€ 7,00

Crema di piselli con caprino
Pea cream with goat cheese

€ 8,00

Crema Parmentier (porri e patate)
Potatoes and leeks soup

€ 8,00





Hotel Petit Prince *Menù Bar*

H 19.00 – 21.30

Risotto con fonduta e castagne al miele

Cheese and honey chestnuts Risotto

€ 12,00

Filetto di maiale con salsa alle mele e genepy con carote vichy

Pork fillet with apple sauce and genepy with carrots

€ 13,00

Trancio di pesce spada cotto a bassa temperatura con spinaci

Swordfish steak cooked at low temperature with spinach

€ 13,00

CREPES

€ 5,00

Cotto o Mocetta con fontina, speck brie

Ham or Mocetta cured meat with fontina speck cured meat and brie

Nutella

DESSERT

€ 5,00

Macedonia di frutta fresca

Fruit salad

Semifreddo alla vaniglia con salsa ai mirtilli caldi

Vanilla parfait with hot blueberry sauce

Torta Sacher

Sacher Cake

Tiramisù

Coperto / Service € 1,00

Per eventuali intolleranze o allergie chiedere al personale

Ask your waiter for food intolerance

* È possibile che alcuni cibi siano stati trattati col metodo del freddo

** Some products may be frozen*

