

Ristorante agriturismo

dell' Azienda Agricola

"Le Carbone"

Benvenuti!

Le Carbone è una piccola azienda di bassa montagna con produzione di ortaggi, verdure, frutta...che utilizziamo nel nostro ristorante. Ci impegniamo infatti ad inserire in ogni piatto che vi serviamo almeno un prodotto dei nostri orti e frutteti, a seconda della stagione e di ciò che essa offre.

Parte dei prodotti che utilizziamo per la nostra cucina quindi proviene dalla nostra azienda e parte da aziende agricole o imprese artigianali della Regione Piemonte.

Il nostro è un menù alla carta e cambia regolarmente, in base alla stagione e reperibilità di alcuni prodotti ed a seconda della fantasia della chef..

Le nostre portate sono preparate al momento, per cui se qualche volta i tempi sono un po' più lunghi ce ne scusiamo, ma la nostra cucina predilige la qualità e la freschezza delle portate che vi serviamo, dalla materia prima alla preparazione e composizione del piatto.

La nostra azienda produce inoltre confetture e conserve in vendita presso questo locale.

Buon appetito,

Giuliana, Roberto ed il piccolo Pietro

Pane, servizio e coperto (Offerto dalla casa con una spesa minima media di Euro 20 a persona) Euro 2

Antipasti

Antipasto di verdure alla piemontese, uovo sodo, pane croccante all'aglio Euro 8

Tortino di melanzane, fonduta di toma d'alpeggio Euro 8

Strudel di peperoni, leggera bagna cauda Euro 9

Capunet di carne e verdure su crema di patate Euro 9

Antipasto misto del giorno * Euro 11 a persona

* ESCLUSIVAMENTE PER TUTTO IL TAVOLO

Primi

La nostra "supa barbetta" Euro 9

(grissini, pomodoro, cipolle, verza, toma, aromi, gratinata in forno)

Gnocchi di patate di montagna al pesto di basilico fresco Euro 9

Tagliatelle di farina di castagne al ragù di Fassone Euro 9

Maltagliati di grano saraceno, verza, burro d'alpeggio, Blu di Lanzo Euro 10

Tajarin ai funghi porcini * della Val Chisone Euro 11

* (Boletus Edulis e relativo gruppo da noi raccolti in valle, puliti e cucinati)

Le paste fresche e ripiene sono interamente prodotte dalla nostra cucina ed abbattute all'origine.

Secondi

Polenta di mais pignolet, burro e toma d'alpeggio, gratinata al forno Euro 11

La nostra "Tartiflette" Euro 12

(Gratin di patate di montagna, cipolle stufate, pancetta, panna, formaggio a pasta molle tipo Reblochon)

Arrosto di capocollo ai frutti di bosco * Euro 13

Filetto di trota di torrente alla piemontese * Euro 13

(cotta in padella con una salsa agrodolce a base di uva passa e verdure)

Carbonada Valdostana e funghi * della Val Chisone, polenta di mais pignolèt Euro 14

* (Boletus Edulis da noi raccolti in valle, puliti e cucinati)

* Il contorno è compreso

Contorni

Contorno di stagione Euro 3

Menù degustazione del giorno (secondo la fantasia della chef)

Antipasto misto, primo, secondo con contorno, dessert (vino e caffè non inclusi)
(ESCLUSIVAMENTE PER TUTTO IL TAVOLO) Euro 28 a persona

Dessert

Degustazione di formaggi locali con le nostre confetture Da 5 a 12 euro

Dessert fatti in casa (carta dei dessert su richiesta) Da 5 a 6 euro

Nel menù sono presenti allergeni. Si prega di segnalare eventuali intolleranze.
Alcuni prodotti potrebbero essere lavorati ed abbattuti per garantirne la freschezza e la sicurezza alimentare

Questo portamenù viene igienizzato ad ogni servizio al tavolo.