



RISTORANTE LE 3 FIETTE

Le 3 Fiette è il Ristorante dove i ricordi del territorio si uniscono, attraverso il rispetto della natura, alla tradizione, per trasmettere un'esperienza immersiva nel silenzio e nella quiete, tra odori e sapori che il paesaggio ci regala.

Buona cena!

Chef Piergiorgio Valente

Le 3 Fiette est le restaurant où les souvenirs du territoire se rencontrent, dans le respect de la nature, avec la tradition, afin de transmettre une expérience immersive dans le silence et la quiétude, entre les parfums et les saveurs que le paysage nous offre.

Bon appétit!

Chef Piergiorgio Valente

Le 3 Fiette is the restaurant where memories of the land come together, blending respect for nature with tradition, to offer an immersive experience in silence and tranquillity, among the scents and flavours gifted by the landscape.

Enjoy your dinner!

Chef Piergiorgio Valente

Per cominciare

Tartare di manzo preparata al tavolo

Tartare de bœuf et préparé à table

Beef tartare prepared at the table

20,00 (1-3-4-10-12)

Trota* alla Wellington: filetto di trota semi marinato e affumicato al ginepro, pan brioche di segale e consistenze di rapa bianca

Truite en croûte Wellington: filet de truite légèrement mariné et fumé au genièvre, pain brioché de seigle et variations de navet blanc

Wellington-Style Trout: a semi-marinated, juniper-smoked trout fillet accompanied by rye brioche and variations of white turnip

18,00 (1-4-7)

Lucioperca* mantecato, patate di montagna e olio al basilico

Sandre en crème, pommes de terre de montagne et huile au basilic

Creamed pike-perch, mountain potatoes and basil oil

17,00 (4-7) 

Scaloppa di Lard d'Arnad marinata al miele e scottata, patata "Verrayes" schiacciata e cracker al miele

Escalope de lard marinée au miel et poêlée, millefeuille de pomme de terre "Verrayes" et réduction d' "Idromiele"

Honey-marinated and seared lard scallop, "Verrayes" potato millefeuille and reduction of "Idromiele"

14,00 (7) 

Carota alla brace, laccata alla sua melassa, yogurt e olio di achillea

Carotte braisée laquée à sa mélasse, yaourt et huile d'achillée

Charred carrot glazed with its own molasses, yogurt and yarrow oil

17,00 (7) 

10 Erbe spontanee con pomodoro candito, in agro e sorbetto, aceto di fiori di sambuco e gelée

10 Herbes sauvages avec tomate confite, en aigre-doux avec sorbet, vinaigre de fleurs de sureau et gelée

10 Wild herbs with candied tomato, in sweet-and-sour style with sorbet, elderflower vinegar and gelée

16,00 (1-3-10-12)

La pasta, il riso, la zuppa

Gnocchi * di patate "Verrayes" e lardo affumicato, boudin e cipolle

Gnocchi* de pommes de terre "Verrayes", au lard fumé, au boudin et aux oignons

Potato gnocchi * "Verrayes" and smoked bacon, boudin and onions

18,00 (1-3-7)

Spaghetti "Monograno Felicetti" cotto al civet di capriolo, sue variazioni e salsa di polenta al latte

Spaghetti "Monograno Felicetti" cuits dans un civet de chevreuil, ses variations et sauce de polenta au lait

"Monograno Felicetti" spaghetti cooked in venison civet, its variations and milk polenta sauce

18,00 (1-7-9)

Riso vialone nano "Pila Vecia" mantecato al caprino, pino e pere

(min. 2 porzioni)

Riz Vialone Nano "Pila Vecia" au fromage de chèvre, aux pignons et aux poires (min. 2 portions)

Vialone Nano "Pila Vecia" rice mantaged with goat cheese, pine and pears (min. 2 portions)

18,00 cad. (7-12) 

Chnéffléné*: gnocchetti walser, saltati al burro di gambero* rosso, la colatura, il crudo, l'estratto e i limoni

Chnéffléné*: gnocchi walser, sautés au beurre de crevettes rouges de Mazara, colatura, carpaccio et citrons

Chnéffléné*: Walser dumplings, sautéed in red shrimp butter, with colatura, carpaccio, extract and lemon

20,00 (1-2-3-7-9)

Ravioli* ripieni di borragine, crema di ricotta di pecora, variazioni di borragine e gessato d'Ayas

Raviolis farcis à la bourrache, crème de ricotta de brebis, variations de bourrache et gessato d'Ayas

Ravioli filled with borage, sheep ricotta cream, borage variations and Ayas "gessato" cheese

18,00 (1-3-7)

Parmentier di Cannellini, fonduta di toma d'alpeggio e mirtilli

Parmentier de haricots cannellini, fondue de toma d'alpage et myrtilles

Cannellini bean Parmentier, alpine toma cheese fondue and blueberries

15,00 (7) 

La carne, il pesce, le verdure

Sarda di lago* alla brace, lattuga e menta

Sardine de lac grillée, laitue et menthe

Chargrilled lake sardine, lettuce and mint

23,00 (4) 

Guancia di vitellone* al Fumin e noce moscata servita con polenta

Joue de veau* au Fumin et à la noix de muscade servie avec de la polenta

Veal cheek* with Fumin and nutmeg served with polenta

26,00 (7-9-12) 

Filetto di cervo* marinato all'aglio orsino, bietolina e radice di prezzemolo, pesto di aglio orsino, salsa e radice di prezzemolo

Filet de cerf* mariné à l'ail des ours, bette et racine de persil, pesto à l'ail des ours, sauce et racine de persil

Marinated venison* fillet with wild garlic, chard, and parsley root, wild garlic pesto, sauce, and parsley root

28,00 (7) 

Galletto* cotto in vescica, al timo serpillio e genepi, servito su insalata di bacelli e camomilla

Poulet fermier* cuit en vessie au thym serpolet et génépi, servi sur une salade de gousses et camomille

Roasted free-range cockerel* in a bladder with wild thyme and genepi, served over a pod salad and chamomile

27,00 (9) 

Scaloppa di foie gras* d'oca scottata, laccata al Calvados, mele e pan brioche affumicato alla quercia

Escalope de foie gras d'oie poêlée, laquée au Calvados, pommes et brioche fumée au bois de chêne

Seared goose foie gras escalope glazed with Calvados, apples and oak-smoked brioche

28,00 (1-3-7-12)

Arrosto di sedano rapa e la sua salsa, sedano, salignon, finocchio e pane carasau

Céleri-rave rôti et sa sauce, céleri, salignon, fenouil et pain de carasau

Roast celeriac and its sauce, celery, salignon, fennel and carasau bread

20,00 (1-7-9)

La tradizione

La fonduta di Fontina d.o.p. servita con polenta, patate,
sottaceti e mele renette
(min. due porzioni).

Fondue de Fontina AOP servie avec de la polenta, des pommes de terre, des pickles et des pommes
reinettes
(minimum deux portions)

Fontina DOP fondue served with polenta, potatoes, pickles, and russet apples
(minimum two servings)

20,00 a porzione (3-7) 

Ogni piatto è preparato al momento per offrire un'esperienza culinaria di qualità. Per assicurare il massimo della sicurezza e salubrità, utilizziamo la tecnologia del freddo su alcuni prodotti, in conformità con le normative vigenti.

Gli asterischi vicino agli ingredienti indicano le seguenti informazioni:

prodotto lavorato con la tecnologia del freddo: *

prodotto congelato in origine: **

A richiesta, è disponibile la lista degli allergeni: vi preghiamo di segnalare al personale in servizio eventuali intolleranze o allergie.

Chaque plat est préparé à la minute afin d'offrir une expérience culinaire de qualité. Pour garantir une sécurité et une salubrité optimales, nous utilisons la technologie du froid sur certains produits, en conformité avec les réglementations en vigueur.

Les astérisques à côté des ingrédients indiquent les informations suivantes:

- produit congelé dans les laboratoires de notre cuisine: *

- produit congelé à l'origine: **

Sur demande, la liste des allergènes est disponible: nous vous prions de signaler au personnel de service toute intolérance ou allergie.

Each dish is prepared to order to offer a quality culinary experience. To ensure the highest level of safety and hygiene, we use cold chain technology on certain products, in accordance with current regulations.

The asterisks next to the ingredients indicate the following information:

- product frozen in our kitchen facilities: *

- product originally frozen: **

Upon request, the list of allergens is available: please inform the serving staff of any intolerances or allergies.

Menù

Tra tradizione e innovazione

Trota* alla Wellington: filetto di trota semi marinato e affumicato al ginepro, pan brioche di segale e consistenze di rapa bianca

Truite* en croûte Wellington: filet de truite semi-mariné et fumé au genévrier, pain brioché de seigle et textures de navet blanc

Wellington-Style Trout*: a semi-marinated, juniper-smoked trout fillet accompanied by rye brioche and variations of white turnip

Gnocchetti* di patate “Verrayes” e lardo affumicato, boudin e cipolle

Gnocchi* de pommes de terre « Verrayes », au lard fumé, au boudin et aux oignons

Potato gnocchi* « Verrayes » and smoked bacon, boudin and onions

Guancia di vitellone* al Fumin e noce moscata servita con polenta

Joue de veau* au Fumin et à la noix de muscade servie avec de la polenta

Veal cheek* with Fumin and nutmeg served with polenta



Silou: bavarese al mirtillo, spugna al cacao, cremoso al formaggio fresco, mirtilli in gel e disidratati

Silou: bavares aux myrtilles, éponge au cacao, crémeux au fromage frais, myrtilles en gelée et déshydratées

Silou: blueberry bavares, cocoa sponge, fresh cheese cream, blueberries in gel and dehydrated

63,00 per persona