



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

Benvenuti a Le 3 Fiette

Il servizio del pane è la nostra prima portata. Qui il pane non accompagna soltanto, apre la strada. Lo serviamo all'inizio del percorso con pane alla segale e castagne, accompagnato da una mousse di Lard d'Arnad al miele e polline, grissini di polenta al rosmarino e taralli al vino Torrette Supérieur. Nel corso del pasto, in base alle portate, il servizio continua con il nostro pane a lievito madre e farina di tipo 1, appena sfornato, pensato per accompagnare l'intera esperienza.

Bienvenue à Le 3 Fiette

Le service du pain est notre première assiette. Ici, le pain n'accompagne pas seulement: il ouvre la voie. Il est servi au début du parcours avec un pain de seigle et châtaignes accompagné d'une mousse de Lard d'Arnad au miel et pollen, des gressins de polenta au romarin et des taralli au vin Torrette Supérieur. Au fil du repas, selon les plats, le service se poursuit avec notre pain au levain naturel, élaboré avec une farine de type 1, tout juste sorti du four, pensé pour accompagner l'ensemble de l'expérience.

Welcome to Le 3 Fiette

Our bread service is our first course. Here, bread does not merely accompany: it leads the way. Served at the beginning of the experience, it features rye and chestnut bread with a Lard d'Arnad mousse scented with honey and pollen, polenta and rosemary breadsticks, and Torrette Supérieur wine taralli. As the meal unfolds, in harmony with the courses, the service continues with our freshly baked sourdough made with type 1 flour, created to accompany the entire experience.

Come da tradizione,

Scaloppa di Lard d'Arnad marinata al miele e scottata, patata Verrayes
schiacciata e in chips e gel all' "Idromiele"

Escalope de Lard d'Arnad marinée au miel et légèrement poêlée, pomme de terre Verrayes
écrasée et en chips, gel au miel "Idromiele"

Honey-marinated and seared Lard d'Arnad escalope, Verrayes potato purée and chips,
"Idromiele" honey gel

16,00 

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

Gnocchi* de pommes de terre de Verrayes farcis au boudin, lard fumé et oignons
Verrayes potato gnocchi* stuffed with boudin, smoked lard and onions

20,00 (1-3-7)

Carbonade di guancia*, la sua salsa, riduzione di Fumin e variazioni di polenta

Carbonade de joue de bœuf*, sa sauce, réduction de Fumin et variations de polenta

Braised beef cheek carbonade*, its own sauce, Fumin wine reduction and polenta variations

26,00 (7-9-12) 

dal torrente al lago,

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

19,00 (1-4-7)

Plin* di salmerino alpino, finocchietto e brodo di motzetta

Plin* de saumon de fontaine, fenouil sauvage et bouillon de motzetta
Alpine char plin*, wild fennel and motzetta broth

20,00 (1-3-4-7-9)

Anguilla* alla brace, radicchio e barbabietola

Anguille* grillée au charbon, radicchio et betterave
Charcoal-grilled eel*, radicchio and beetroot

26,00 (4-9)

attraverso il bosco,

Uova di quaglia confit, fonduta di toma, finferli e tartufo nero

Œufs de caille confits, fondue de toma, girolles et truffe noire

Confit quail eggs, toma cheese fondue, chanterelles and black truffle

16,00 (3-7)

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

(min. 2 porzioni)

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

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

22,00 a porzione (7-12) 

Sedano rapa in arrosto e alla brace, crema di noci tostate, topinambur ed emulsione

Céleri-rave rôti et grillé, crème de noix toastées, topinambour et émulsion

Roasted and grilled celeriac, toasted walnut cream, Jerusalem artichoke and emulsion

20,00 (8)

fino al mare,

Crudo di scampo**:

limone salato, olive verdi, acqua di pomodoro e crema di focaccia

Cru de langoustine** : citron confit, olives vertes, eau de tomate et crème de focaccia

Langoustine crudo** : salted lemon, green olives, tomato water and focaccia cream

20,00 (1-2-7)

Linguina "Benedetto Cavalieri" al riccio di mare**, aglio nero e prezzemolo

Linguina "Benedetto Cavalieri" aux oursins**, ail noir et persil

"Benedetto Cavalieri" linguina with sea urchin**, black garlic and parsley

22,00 (1-7-14)

Lo scorfano come in zuppa:

filetto di scorfano* al vapore, ristretto e polpa di canocchie*, concentrato di scampo*,
basilico e brodetto di scorfano

La rascasse comme en soupe: filet de rascasse* à la vapeur, réduction et chair de squille*, concentré de
langoustine*, basilic et bouillon de rascasse

Scorpionfish prepared like a soup: steamed scorpionfish* fillet, mantis shrimp* reduction and meat,
langoustine concentrate*, basil and scorpionfish broth

26,00 (2-4-9)

preparati al tavolo,

Tartare di manzo

Tartare de bœuf

Beef tartare

22,00 (1-3-4-10-12)

Raviolo aperto e finanziaria*

Raviolo ouvert et finanziaria*

Open raviolo and finanziaria*

23,00 (1-3-7-12)

Scaloppa di foie gras* d'anatra scottata, laccata al Calvados, chutney di mele e pan brioche
affumicato alla quercia (min 2 porzioni)

Escalope de foie gras* de canard poêlée, laquée au Calvados, chutney de pommes et pain brioché fumé
au chêne (min. 2 portions)

Seared duck foie gras* escalope glazed with Calvados, apple chutney and oak-smoked brioche bread
(min. 2 servings).

33,00 a porzione (1-3-7-12)

per il Silou.

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

Filet de cerf* mariné à l'ail des ours, racine de persil and pesto à l'ail des ours

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

19,00 (7) 

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

Chnéffléné: gnocchis walser sautés au beurre de crevette rouge*, colatura,
crevettes crues, extrait et citrons

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

22,00 (1-2-3-7-9)

Petto d'anatra* scottato al burro e glassato al Porto, datteri e zucca

Magret de canard* poêlé au beurre et glacé au Porto, dattes et potiron

Seared duck* breast with butter and Port glaze, dates and pumpkin

28,00 (7-9-12)

I Classici senza tempo

La fonduta di Fontina d.o.p. servita con polenta, patate,
sottaceti e mele
(minimo 2 porzioni)

Fondue de Fontina AOP servie avec de la polenta, des pommes de terre, des pickles
et des pommes
(minimum 2 portions)

Fontina DOP fondue served with polenta, potatoes, pickles and apples
(minimum 2 servings)

20,00 a porzione (3-7) 

La polenta concia, mantecata al burro, fontina croccante, fresca ed in salsa e
dressing al burro nocciola

La polenta concia, travaillée au beurre, avec de la fontina croustillante, fraîche et en sauce, complétée
par un dressing au beurre noisette

Polenta concia, creamed with butter, served with crispy, fresh and sauced fontina, finished with
a brown butter dressing

16,00 (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.