



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 nostro menu è pensato come un insieme di percorsi, ognuno dei quali si sviluppa attraverso antipasto, primo e secondo, seguendo un filo armonioso di sapori; i dessert, invece, sono raccolti in una carta dedicata che vi verrà presentata al termine delle portate.

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

Notre menu est conçu comme un ensemble de parcours, chacun se développant à travers une entrée, un premier plat et un plat principal, suivant un fil harmonieux de saveurs ; les desserts, quant à eux, sont réunis dans une carte dédiée qui vous sera présentée à la fin des plats.

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 menu is conceived as a series of gastronomic paths, each composed of a starter, a first course and a main course, following a harmonious balance of flavours; desserts, on the other hand, are presented in a dedicated menu that will be offered at the end of the courses.

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 patata "Verrayes" e lardo affumicato, ripieni di *boudin* e variazione di cipolle

Gnocchis* de pommes de terre de "Verrayes" et lard fumé, farcis au *boudin*, variation d'oignons

Gnocchi made with "Verrayes" potatoes and smoked lard, filled with *boudin*, onion variations

20,00 (1-3-7)

Caldo-freddo di carbonade: guancia di vitello brasata al Fumin con salsa di polenta, carne messada, olio di noci e polenta fritta

Chaud-froid de carbonade: joue de veau braisée au Fumin avec sauce de polenta, viande messada, huile de noix et polenta frite

Warm-cold carbonade: veal cheek braised in Fumin wine with polenta sauce, messada beef, walnut oil and fried polenta

26,00 (7-8-9-12) 

dal torrente al lago,

Lingotto di trota marinato, pan brioche, ribes nero e Crème de cassis

Lingot de truite marinée, pain brioché, cassis et Crème de cassis

Marinated trout lingot, brioche, blackcurrant and Crème de cassis

19,00 (1-4-7)

Plin* di salmerino alpino, aneto e brodo di mocetta

Plin* de salmerino alpin, aneth et bouillon de mocetta

Alpine char plin*, dill and mocetta broth

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

Sarda di lago, miele di montagna, aghi di pino ed insalatina di erbe spontanee

Sardine de lac, miel de montagne, aiguilles de pin et petite salade d'herbes sauvages

Lake sardine, mountain honey, pine needles and wild herb salad

26,00 (4-9) 

attraverso il bosco,

Insalata di bosco:

misticanza di erbe spontanee, granita di ortica, rapanello in agro, estratto di resine ed
essenza al genepy

Salade de forêt:

mesclun d'herbes sauvages, granité d'ortie, radis au vinaigre, extrait de résines et essence de génépi

Forest salad:

wild herb mesclun, nettle granita, pickled radish, resin extract and génépi essence

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, crema di focaccia, aria al luppolo e acqua di pomodoro

Crudo de langoustine**:

citron confit au sel, olives vertes, crème de focaccia, écume de houblon et eau de tomate

Raw langoustine**:

salted lemon, green olives, focaccia cream, hop foam and tomato water

20,00 (1-2-7)

Linguina "Benedetto Cavalieri", canocchie**, Petite Arvine e menta

Linguine "Benedetto Cavalieri", squilles**, Blanc de Morgex et menthe


"Benedetto Cavalieri" linguine, mantis shrimp**, Blanc de Morgex and mint

22,00 (1-7-14)

Polpo scottato, laccato al suo ristretto, ragù di polpo e variazioni di pomodoro

Poulpe juste saisi, laqué à son jus réduit, ragù de poulpe et variations de tomate

Lightly seared octopus, glazed with its own reduction, octopus ragù and tomato variations

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 brioches
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 (1-3-7-12)

per il Silou.

Filetto di cervo* marinato all'aglio orsino, radice di prezzemolo e fiori di sambuco

Filet de cerf* mariné à l'ail des ours, racine de persil et fleurs de sureau

Marinated venison fillet*, wild garlic, parsley root and elderflower

19,00 (1-7)

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)

Piccione* scottato al burro, laccato al "Dahu", lampone fermentato e cipolla rossa

Pigeon* juste saisi au beurre, laqué au "Dahu", framboise fermentée et oignon rouge

Butter-seared pigeon*, glazed with "Dahu", fermented raspberry and red onion

28,00 (1-7-9-12)

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.