



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

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

14,00 

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

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

Potato gnocchi* Verrayes and smoked lard, *boudin* and onions

18,00 (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

18,00 (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

18,00 (1-3-4-7-9)

Anguilla* alla brace, radicchio e barbabietola

Anguille* grillée au charbon, radicchio et betterave

Charcoal-grilled eel*, radicchio and beetroot

24,00 (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)

18,00 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

18,00 (1-2-7)

Spaghetti "Monograno Felicetti" al riccio di mare**, aglio nero e prezzemolo

Spaghetti "Monograno Felicetti" aux oursins**, ail noir et persil

"Monograno Felicetti" spaghetti 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

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

Raviolo aperto e finanziaria*

Raviolo ouvert et finanziaria*

Open raviolo and finanziaria*

20,00 (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).

30,00 (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

18,00 (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

20,00 (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.