



---



# Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978



---

Menu

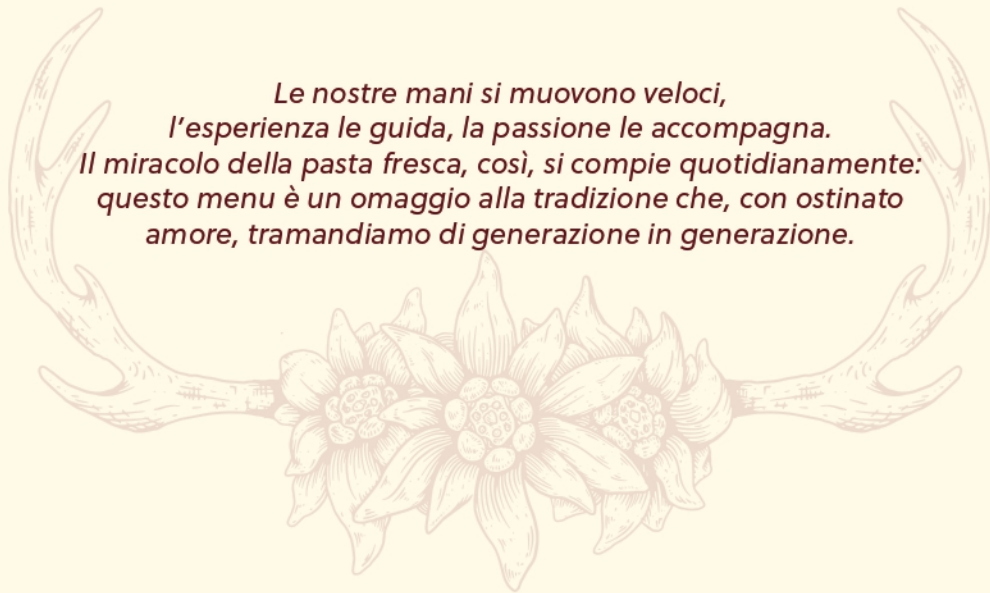
## La pasta fresca



---

---

*Le nostre mani si muovono veloci,  
l'esperienza le guida, la passione le accompagna.  
Il miracolo della pasta fresca, così, si compie quotidianamente:  
questo menu è un omaggio alla tradizione che, con ostinato  
amore, tramandiamo di generazione in generazione.*



---

# La pasta fresca

---

## **Il vin brulé sotto le stelle ed i crostini della Baita**

### **La Raclette Savoyarde**

La forma di formaggio Raclette al tavolo, colante sulle patate fumanti

### **Il tagliere di salumi tipici al taglio**

Mocetta stagionata con le erbe di montagna, lardo di Arnad, prosciutto crudo di Saint Marcel 18 mesi

### **Le verdure d'estate in giardiniera**

### **Bis di pasta fresca all'uovo**

Tagliatelle all'uovo con porcini e tartufo nero Urbani  
Pappardelle al ragù di selvaggina "Tapelun" da un'antica ricetta della famiglia Collomb di la Thuile

### **Degustazione di dessert**

Con la frutta d'inverno e la panna montata

### **La tisana di montagna al genepi di Ivano**







Lo Rondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978

