

Alpe Rebelle - Bionaz - Capodanno 2016

Antipasti

Fromage di chèvre con pera al moscato



Sformatino di cavolo viola con fonduta



Trota in saor su zoccolo di polenta

Fagottino di Cotechino e cipolle stufate



Insalatina di carciofi e scaglie di grana

Crudo di Saint Marcel e mele caramellate alla cannella

Bis di Primi

Risotto Boudin e fontina su cestino di parmigiano

Mezzelune di Ricotta all'erba cipollina e burro chiarificato

Sorbetto Mela Verde e Calvados

Secondi

Arrostato di cervo al profumo di ginepro selvatico e Torrette

Cotechino e Lenticche




Dessert

Panettone Artigianale con la fiocca

Frutta secca e Fresca e Brindisi di Mezzanotte



Nei piatti con il simbolo  sono stati utilizzati prodotti delle Aziende Agricole della Valpelline soci di Naturavalp (Associazione per lo sviluppo e la promozione del turismo responsabile in Valpelline).

L'achillea, il timo, le noci, le mele, il sedano, il cartamo e le patate provengono dalle coltivazioni proprie di Alpe Rebelle, che con l'aiuto della famiglia coltivano dei piccoli campi a Bionaz, Fénis e Valtourneche.

L'acqua proviene dalla sorgente privata situata 150 m sopra l'abitazione, viene comunque periodicamente controllata, filtrata e debatterizzata passando in una lampada a raggi UV che abbatte ogni eventuale batterio. Le sue caratteristiche la rendono ideale per agevolare un buon funzionamento renale. Il pane è fatto in casa. Il caffè e il cioccolato provengono dal mercato biologico ed equosolidale. I succhi di frutta provengono da una piccola azienda agricola di Nus e sono Biologici. Le bibite provengono dal mercato equo solidale e biologico.

www.alperebelle.com info: +39 0165730941

mobile: +39 3470330713