1568

A CULINARY ORCHESTRA

THE STORY OF 1568

La nostra cucina si ispira ai ritmi della Val d'Ayas, intrecciando l'eredità e l'anima musicale alla secolare cultura del territorio. Ogni portata è un movimento orchestrale studiato per guidarvi in un'esperienza inedita, dove l'autenticità alpina dialoga con elementi contemporanei, tecniche innovative e suggestioni internazionali, specchio della nuova identità cosmopolita e moderna di Champoluc.

Our cuisine is inspired by the natural rhythms of the Ayas Valley, merging the heritage of Valle d'Aosta's classical music festivals with our centuries-old mountain culture. Each course represents an orchestral movement designed to guide you through an unprecedented sensorial journey, where alpine authenticity dialogues with contemporary elements, innovative techniques, and global influences, reflecting the new, sophisticated, and modern dimension of Champoluc.

Notre cuisine s'inspire des rythmes de la Vallée d'Ayas, mêlant l'héritage des grands festivals de musique classique valdôtains à la culture séculaire du terroir. Chaque plat est un mouvement orchestral conçu pour vous guider à travers une expérience sensorielle inédite, où l'authenticité alpine dialogue avec des éléments contemporains, des techniques innovantes et des influences internationales, miroir de la nouvelle identité cosmopolite et moderne de Champoluc.

1568

INTRO

Cardoncello alla brace, Miso bianco, Pino Mugo, Nocciola tostata 24
Grilled King Oyster Mushroom, white Miso, Mountain Pine, toasted Hazelnuts
Pleurote de Cardoncelle grillée, Miso blanc, Pin Mugo, Noisette torréfiée
G F LA AS

Sashimi di Luccio affumicato, Barbabietola, Lampone e Rafano ** 28
Smoked Pike Sashimi, Beetroot, Raspberry and Horseradish
Sashimi de Brochet fumé, Betterave, Framboise et Raifort
P LA AS

Tataki di Cervo, Sedano Rapa, Melograno, Finocchietto 32
Tataki of Venison, Celeriac, Pomegranate, Wild Fennel
Tataki de Cerf, Céleri-Rave, Grenade, Fenouil Sauvage
S LA F SD

ADAGIO

Raviolo piastrato ripieno di Genovese, Cipolla, Ribes e Parmigiano 32
Pan-seared Ravioli filled with Genovese Stew, Onion, Red Currants and Parmesan
Raviolo poêlé farci au Genovese, Oignon, Groseilles et Parmesan
G U LA AS SD

Tagliatella al Cavolo Nero, Castagne e Funghi di montagna 26
Tuscan Kale Tagliatelle, Chestnuts and Mountain Mushrooms
Tagliatelles au Chou Palmier, Châtaignes et Champignons de Montagne
G U LA F

1568

ALLEGRO

Ricciola, Arancia Rossa, Finocchio arrostito e Nduja 36
Amberjack, Blood Orange, roasted Fennel and Nduja
Sériole, Orange Sanguine, Fenouil rôti et Nduja
P SD AS LA U G

Filetto di Daino, Radici arrostite, Mirtillo, Pepe Selvatico 42
Fallow Deer fillet, roasted Root Vegetable, Blueberry, Wild Pepper
Filet de Daim, Légumes-racines rôtis, Myrtille, Poivre Sauvage
AS SD LA

Quaglia alla brace, Foglie amare, Miele Bruno e Pepe di Sichuan 38
Grilled Quail, Bitter Leaves, Dark Honey and Sichuan Pepper
Caille grillée, Feuilles amères, Miel Brun et Poivre de Sichuan
G SD AS U

Cavolo alla cenere, Mela acidula, Ginepro 24
Ash roasted Cabbage, Sour Apple, Juniper
Chou à la Cendre, Pomme acidulée, Genièvre

LA SELEZIONE JOSPER | THE JOSPER SELECTION

L'ECCELLENZA DELLA BRACE
Vi invitiamo a scoprire le nostre razze pregiate consultando il nostro team

CHARCOAL EXPERIENCE
We invite you to discover our heritage breeds by consulting our service team

1568

VIVACE

Namelaka al Bergamotto, Liquirizia, Aglio Nero e Mandorle 18
Namelaka al Bergamotto, Liquirizia, Aglio Nero e Mandorle
Namelaka au Bergamote, Réglisse, Ail Noir et Amandes
LA U F G

Mousse di Ricotta, Pera e Lavanda 16
Ricotta Mousse, Pear and Lavender
Mousse de Ricotta, Poire et Lavande
LA F

Semifreddo all' Anice, Arancia, Noci e Sorbetto 16
Anise Parfait, Orange, Walnuts and Sorbet
Parfait à l'Anis, Orange, Noix et Sorbet
LA U F

Zucca, Castagne, Latte e Timo 18
Pumpkin, Chestnuts, Milk and Thyme
Potiron, Châtaignes, Lait et Thym
LA F U

1568

ALLERGENI | ALLERGENS

G	Glutine / Gluten
S	Soia e derivati / Soy and derivatives
U	Uova e derivati / Eggs and derivatives
F	Frutta a guscio e derivati / Nuts and derivatives
C	Crostacei e derivati / Crustaceans and derivatives
SE	Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and derivatives
P	Pesce e derivati / Fish and derivatives
L	Lupino e derivatives / Lupins and derivatives
A	Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives
M	Molluschi e derivati / Shellfish and derivatives
LA	Latte e derivati / Milk and derivatives
AS	Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
SP	Senape e derivati / Mustard and derivatives
SD	Sedano e derivati / Celery and derivatives

I piatti contrassegnati con un asterisco * sono preparati con ingredienti surgelati o congelati all'origine.
Dishes marked with an asterisk * are prepared using ingredients that were frozen or deep-frozen at origin.

I piatti contrassegnati con doppio asterisco ** sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/2004 e del Reg. CE 853/2004.
Dishes marked with a double asterisk ** have undergone rapid temperature reduction in accordance with EC Regulations No. 852/2004 and No. 853/2004.

Il pesce destinato al consumo crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento termico, in conformità al Reg. CE 853/2004.
Fish intended for raw or undercooked consumption has been subjected to preventive sanitization treatment through blast freezing, in compliance with EC Regulation No. 853/2004.

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti gli allergeni.
We kindly inform our guests that a list of ingredients containing allergens or substances causing food intolerances is available for consultation upon request.