



Harald's
great food great vibes



“If you didn’t post it, it didn’t happen.”
@haralds_ski_restaurant_bar

Harald's

great food great vibes

ANTIPASTI

Vitello tonnato 12
Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, fiori di capperi

Battuta di manzo piemontese 18
Con crema di peperone giallo, acciughe del Cantabrico e croccante di pane casereccio

Flan di cavolfiore* 10
Con fonduta di toma blu, miele di castagno di Exilles e noci tostate

Polpo 18
Con hummus di ceci alla paprika, melanzane al profumo di agrumi e menta, ceci fritti speziati

Uovo poché 10
Cotto a 62.5 gradi e servito con crema di Parmigiano reggiano, pera caramellata, mandorle tostate e gocce al balsamico

I FRITTI

Serviti su letto di cavolo acidulato e scorzetta di limone

TAGLIERI

Serviti con composta, miele di Exilles, pain d'epices, frutta secca, giardiniera

Salumi e formaggi 20

Salumi 12

Formaggi 12

GLI SFIZI

Da condividere

Antipasto piemontese 10
Servito con crostini di pane casereccio

Hummus 10
di ceci, paprika e pinoli, servito con verdure croccanti

Camembert 20
filante con miele di Exilles aromatizzato al timo serpillio, noci e composta di mirtilli di nostra produzione, servito con crostini di pane casereccio

Polenta sticks 10
Con lardo alle erbe e miele di castagno

Baccalà fritto 16
Baccalà marinato al latte e timo

Polpette di branzino 14
Con patate, olive, capperi e pomodori essiccati

LE NOSTRE BOWLS

Insalata di riso venere 14
Insalata mista, riso venere, salmone affumicato, fagiolini*, pomodorini, sedano, mandorle, emulsione di peperoni gialli e basilico

Bourbon salmon 18
marinato e cotto a bassa temperatura con insalata mista, feta, cipolla rossa acidulata, emulsione al ribes, crostini di pane

Pokè salmone 15
Servito con riso sushi aromatizzato all'olio di sesamo, avocado, cavolo rosso, wakame*, edamame*, daikon, cetrioli, carote, nori, semi di sesamo e salsa di soia

Vegana 12
Con rucola, ceci, pomodorini, olive, mandorle, pera, formaggio vegano e dressing all'aceto balsamico

LE PASTE FRESCHE

Di nostra produzione

Gnocchi di castagne 14
Con crema di Parmigiano Reggiano, funghi porcini* trifolati e olio al prezzemolo

Agnolotti piemontesi 12
Con sugo d'arrosto, riduzione al Nebbiolo e nocciole tonde

Fusilli di farro BIO 12
Con pesto di mandorle di nostra produzione e basilico

Zuppa di zucca violino 10
Con panna acida e semi tostate

LE CARNI

Carne di provenienza piemontese

Tomahawk all'hg 5.5
di giovenca marinata e grigliata

Costata di giovenca piemontese 36
Con sale maldon e olio extra vergine di oliva

Controfiletto 24
Tagliata di manzo piemontese alla griglia con burro alle erbe

Picanha 20
Con sale maldon e salsa chimichurri

Tomahawk di suino 22
cotta sous vide e scottata, salsa di lamponi e Porto

AGGIUNTE
Cipolle stufate 2.5
Porcini* trifolati 4.5
Toma Blu 3

LE POLENTE

Molino Filippini

Concia 16
Polenta mantecata con tome piemontesi DOP e gratinata

Salsiccia al sugo di pomodoro 16

Porcini* trifolati 18
Con aglio nero e prezzemolo

Beck di maialino 20
Cotto a bassa temperatura per 16 ore, glassato con salsa al miele e senape Dijon

Coniglio 22
Cosciotto di coniglio in umido con olive taggiasche, pomodorini, capperi e rosmarino

BURGER e SANDWICH

Serviti con Steakhouse fries e pain brioche di nostra produzione*

Classic 13
200 gr hamburger di manzo, gentilina, pomodoro

Bardo 16
200 gr hamburger di manzo, Raclette, speck, cipolla brasata alla salvia, cetriolini, gentilina, pomodoro ramato

Veggy 18
Beyond meat* con cavolo acidulato, pomodorini confit, formaggio vegano e avocado

Salmone 20
Hamburger di salmone di nostra produzione con coleslaw piccante

Steak sandwich 20
Con cipolla stufata, cheddar, lattuga e salsa al rafano

LA RACLETTE

Raclette IGP prodotta e affinata nel cuore della Savoia, nella regione della Tarantaise

(minimo 2 persone) 26 a persona

Servita con salumi della valle, patate nostrane, crostini di pane casereccio, cipolline e cetriolini sott'aceto BIO

LE VERDURE

Steakhouse fries* 6

Country fries* 6

La Patata
Cheddar e bacon 6
Fonduta di Parmigiano e Tartufo nero 7
Porcini* trifolati e raclette 10

Fagiolini* 6
con mandorle e limone

Cavolfiore* gratinato 8

* Prodotto surgelato

Pasta fresca prodotta dal nostro chef, per garantire il massimo della qualità è abbattuta e conservata.

Le materie prime fresche utilizzate nel menù possono essere abbattute per una migliore conservazione.

Il nostro pesce per il consumo a crudo è selezionato con cura ed è abbattuto in conformità alla prescrizioni vigenti.

 Piatto vegetariano

Coperto 2.5