



ERBA VOGLIO

DAI PASCOLI, I MIGLIORI FORMAGGI

I TAGLIERI



SCAN FOR THE MENU
EN - FR - DE - ES

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Alcuni prodotti possono essere abbattuti per garantire la massima qualità degli stessi.

coperto a persona: **2,50 €**

LEGGENDARIO

10 assaggi, una firma quotidiana.

5 formaggi e 5 salumi selezionati per varietà, gusto e armonia.

Il tagliere che racconta ogni giorno l'identità di Ervavoglio.

20,00 €

Sorprendente con un calice di *Torrette Ervavoglio*:

vino pensato insieme a Grosjean e per stare al passo con la varietà del tagliere, l'abbinamento ideale.

+ 6,00 €

SALUMATA

Un viaggio nel mondo dei salumi.

Dai salumi valdostani più autentici a specialità italiane selezionate.

Un tagliere robusto, variegato e saporito.

16,00 €

BLUE NOTE

Preziosa selezione di **3 iconici erborinati** con abbinamenti

che stimoleranno la tua curiosità.

Fatti consigliare un buon passito da abbinare.

9,00 €

OLD STYLE

Custoditi dal tempo, rivelati dal sapore.

Una selezione intensa di 5 formaggi stagionati nell'Antica Latteria-Laboratorio del Gusto.

12,00 €

Un calice di Grappa di Prié Blanc Levi, l'abbinamento ideale.

+ 4,00 €

OLTRE I TAGLIERI

CROQUE MONSIEUR

La firma della nostra eccellenza.

Il nostro jambon alla brace, toma Becca d'Aveille e gratinatura di stravecchio: classico francese con anima valdostana. Gratinato, goloso, irresistibile.

13,00 €

E un calice di Muscat de Chambave Rosset, l'abbinamento ideale.

+ 7,00 €

CONCIA

Polenta, burro e fontina fusa in un abbraccio unico, dove ogni boccone è rifugio e tradizione.

12,00 €

Ti stuzzica l'idea di un equilibrio perfetto? Aggiungi mocetta essiccata: asciutta e sapida, esalta la morbidezza della fontina.

+ 2,00 €

PETITE CHÈVRE

Filante formaggella di capra, servita calda dal forno con pane all'uvetta artigianale e con polenta preparata con farina marinata a pietra.

15,00 €

CREPELLE

Un classico primo piatto della tradizione valdostana avvolto in un abbraccio cremoso di besciamella, cotto e fontina gratinati al forno.

Possibilità di provare la nostra versione vegetariana.

15,00 €

QUICHE SALATA

Una croccante sfoglia che racchiude al suo interno un tocco affumicato dato dal nostro prosciutto cotto alla brace e la dolcezza delle nostre verdure di montagna.

16,00 €

CAPRESE GOLDEN

Piatto fresco ed estivo con tocco speziato.

10,00 €

INSALATE

Una portata sana dalla terra alla tavola le nostre insalate propongono la freschezza e la bontà della verdura locale e di stagione.

10,00 €

L'ORTO NEL PIATTO

Ogni giorno custodisce una storia preziosa.

Se lo desideri, saremo lieti di raccontarti quella di oggi.

4,00 €

GLI SPECIALI ERBAVOGLIO

C'è il gusto netto dell'alpeggio, la profondità della cantina, l'impronta di chi lavora con le mani. 10 formaggi scelti per raccontare storie diverse, tutte ricche di carattere.

TOUR ERBAVOGLIO

Un viaggio tra stagionature, profumi e lavorazioni diverse. 10 formaggi scelti da noi per raccontare la nostra anima più profonda. Da gustare con calma, fino in fondo.
22,00 €

TOUR ESPERIENZA

Un equilibrio perfetto tra intensità e varietà. 6 formaggi scelti per stuzzicare il palato, accendere la curiosità e far venire voglia di tornare subito al primo assaggio.
16,00 €

TOUR SCOPERTA

4 formaggi, scelta d'istinto. Una selezione compatta, ma significativa, pensata per incuriosire, introdurre, sorprendere. Piccolo formato, grande carattere: lasciati guidare, il bello inizia da qui.
14,00 €



Se hai apprezzato ciò che hai degustato, puoi acquistarlo con il 10% di sconto.

GOLOSITÀ **6,00 €**

DOLCE CREMA GENEPEY ST ROCH

Un morbido plumcake servito a temperatura ambiente o appena tiepido per esaltare l'aroma del Genepey.

PANNA COTTA

Panna fresca, vaniglia vera, un gesto preciso. Ferma al tatto, morbida all'assaggio. Non cerca attenzioni: le merita.
Un dolce che parla piano, ma resta impresso.

CREMA DI COGNE

La crema al cioccolato più famosa della Valle d'Aosta, profumata con Grappa Stravecchia di Levi, la distilleria più antica della Regione.

... E DELIZIE

VINI DA DESSERT

SOPRAQUOTA UVE STRAMATURE

Rosset Terroir/Valle d'Aosta Petite Arvine
8,00 € al calice

PASSITO "FLÉTRY AU VENT"

Grosjean/Valle d'Aosta
Muscat, Chardonnay, Petite Arvine
7,00 € al calice

PASSITO ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G.

Tenuta Roletto/Piemonte
7,00 € al calice

MOSCATO Rivetto/Piemonte Moscato

5,00 € al calice



Se ti facciamo aspettare un pochino è perché affettiamo tutto sul momento. Nell'attesa degusta un buon bicchiere di vino.



ERBA VOGLIO

DAI PASCOLI, I MIGLIORI FORMAGGI

erbavoglioformaggi.it

