



I.GLOO

SKY BAR AND FOOD

Menu

SESTRIERE

Dalla tradizione

Ricco tagliere di salumi e formaggi con composte di frutta e focaccine	1 5 7 8 11 12	€22
Tartiflette savoiarde con insalata verde, cipolla e uova sode	3 7 12	€20
Crespelle gratinate al cotto di St. Oyen e fonduta	1 3 7 12	€16
Fonduta Valdostana con crostini di pane nero, patate novelle e mocetta Bovina	1 3 7 12	€26
Polenta concia con carbonade e salsiccia in umido	1 7 2	€26

Ostriche

Porzione di tre ostriche servite con ghiaccio e limone	14	€10
Porzione di dieci ostriche servite con ghiaccio e limone	14	€30

Starter

Salmone marinato agli aghi di pino e rosmarino, e yogurt caprino	1 7 5 8	€16
Battuta di Fassona Piemontese, bagna càuda e carciofi fritti	1 4 7	€17
Insalata di caprino in crosta di pane nero, cavolo verza e mele	1 3 5 6 7	€16
Tartarre di tonno Pinna gialla, stracciatella e capperi	4 7	€17

First dishes

Ravioli del Plin "Pastificio De Michelis" al burro d'alpe e noci	1 7 8	€16
Gnocchi di patate gratinati al Blu del Monviso	1 3 7 8	€15
Fusilli napoletani e ragù campano	1 9 12	€16
Zuppa di cipolle bianche, crostoni di pane e Emmental	1 7	€15

Main course

L'orecchia di elefante, rucola, pomodorini e cipolle di Tropea	1 3 5 7	€28
Guancia di Vitellone cotto a bassa temperatura e purea	3 7 9 12	€22
Tonno "Pinna gialla" in crosta di frutta secca e caponata Siciliana	4 5 6 8 11	€25
Fritto di calamari, gamberi e verdure con maionese al lime	1 2 3 4 5	€25

Steak House

Cube roll di Manzetta Prussiana 300g Bistecca disossata taglio pregiato e grasso		€34
Costata di Fassona Piemontese 600/700g Taglio pregiato di bovino di razza Piemontese		€44
Tagliata di Black Angus 300g Carne bovina di origine scozzese		€35
Tomahawk 1kg/1,2kg Maxi taglio dal lungo osso		€90
Pluma di Maiale Iberico Belots 300g Taglio del sotto spalla morbido e gustoso		€28
Tagliata Picanha di Vaca Veja Galiziana 300g Taglio di carne tipico della cucina Brasiliana sgrassato		€28
Galletto Selvaggio alla senape antica	1 3 10	€25
Serviti con patate steak house e salsa BBQ	1 3 5 6 10 11	

Per la sera

Pizze

Margherita	1 7	€8
Prosciutto cotto	1 7 12	€8
Bianca ai 4 formaggi	1 7	€9
Wurstel e patatine	1 7 12	€9
Toma, noci e spek	1 7 8 12	€10
Funghi porcini, patate e fontina	1 7	€12
Bianca con spek, rucola e scaglie di Grana	1 7 12	€12
Stacciatella di Bufala e acciughe del Cantabrico	1 4 7	€12
Pomodorini, zucchine e stracchino	1 7	€12
Carciofini, pomodori secchi, funghi porcini e Blu del Monviso	1 7	€14

Proposte

Raclette con patate novelle, cetrioli sotto aceto e salumi	1 7 12	€30
Pierrade di carni miste e verdure, tortino di patate e salse maison	3 5 8 10 12	€36

Dolci

Meringotto ai frutti di bosco	3 6 7 8	€8
Semisfera brownies e caffè	3 6 7 8	€8
Cioccolato al latte e mango	3 6 7 8	€8
Montblanc	3 6 7 8	€8
Fonduta di cioccolato con spiedini di frutta	7	€10

Bevande

Bionda Kozel 4,6%vol	€5	€8
Rossa Meantime Yakima Red 4,1%vol	€5	€8
Blanche S.Benoit Blanche 5%vol	€5	€8
Bibite in lattina 33cl		€5
Acqua 75cl		€2,5
Caffè		€2,5
Caffè corretto		€3
Digestivi e Grappe		€6

Allergeni

Cereali contenenti glutine	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	2
Uova e prodotti a base di uova	3
Pesce e prodotti a base di pesce	4
Arachidi e prodotti a base di arachidi	5
Soia e prodotti a base di soia	6
Latte e prodotti a base di latte	7
Frutta a guscio	8
Sedano e prodotti a base di sedano	9
Senape e prodotti a base di senape	10
Semi di sesamo	11
Anidride solforosa e solfiti	12
Lupini e prodotti a base di lupini	13
Molluschi e prodotti a base di molluschi	14