

TOG^{IN}TOUR: VALLE D'AOSTA

31.01 07.02 14.02 21.02

Ogni venerdì sera al TOG Bistrot trasformiamo la tua cena in un'esperienza unica, portandoti in viaggio attraverso le regioni d'Italia. Ogni mese esploreremo una nuova destinazione, proponendo un menù tematico che celebra i piatti tipici della tradizione regionale, rivisitati con il nostro tocco creativo.

Si parte con la Valle d'Aosta, una regione che racconta storie di sapori genuini e accoglienti.

Flan di Fontina, julienne di sedano rapa alla senape
e composta di pere

Seupa à la Vapelenentse

Zuppa a base di pane di segale, Fontina, verza e brodo di manzo

La favò

Ditalini di farro risottati con fave, pane nero e Fontina

Gnocchi di castagne, Fontina e ginepro

Cotoletta alla valdostana con tris di patate al forno

Carbonade di cervo con polenta

Crema di Cogne

LO CHEF CONSIGLIA

Petite Arvine Valle d'Aosta DOP 2024 - *Les Crêtes*

Torrette Supérieur Valle d'Aosta DOP 2023 - *Les Crêtes*

Syrah La Tour Valle d'Aosta DOP 2021 - *Les Crêtes*

2 portate salate.....	35€
3 portate salate.....	45€

Menù degustazione:

4 portate salate scelte dallo chef + dolce	60€
--	-----