



campZero

CLIFFHANGER'S GRILL

Semplicità in chiave gourmet per una cucina sempre in evoluzione in cui la cura degli ingredienti, la loro provenienza locale e le combinazioni armoniose firmano un menu inedito, dal carattere preciso, capace di coniugare gusto e salute grazie a preparazioni sane e bilanciate.

*Simplicity executed with a gourmet approach for a style of cooking in constant evolution. The focus on ingredients and their origin together with researched pairings and a mindful approach, create a unique and balanced menu that combines taste with health.*

*Executive chef  
Luca Gubelli*

# SIMBOLOGIA-ALLERGENI

## SYMBOLOLOGY-ALLERGENS

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Tutti i prodotti da forno sono fatti in casa e abbattuti a -18° per garantire la sicurezza alimentare e mantenerne le proprietà organolettiche. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

*We kindly inform our guests to refer to the allergens list to know what items are contained in our menu. All baked items are home made and deep frozen at -18° to guarantee food security and to maintain organoleptic properties. For more information please contact our staff.*



Glutine  
*Gluten*



Crostacei e derivati  
*Shellfish and derivatives*



Uova e derivati  
*Eggs and derivatives*



Pesce e derivati  
*Fish and derivatives*



Arachidi e derivati  
*Peanuts and derivatives*



Soia e derivati latte, tofu, spaghetti, etc.  
*Soy and derivatives*



Latte e derivati  
*Milk and derivatives*



Frutta a guscio e derivati  
*Nuts and derivatives*



Sedano e derivati  
*Celery and derivatives*



Senape e derivati  
*Mustard and derivatives*



Semi di sesamo e derivati  
*Sesame seeds and derivatives*



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg  
*Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg*



Lupino e derivati  
*Lupin beans and derivatives*



Molluschi e derivati  
*Clams and derivatives*

 Prodotto congelato all'origine. *Product frozen at the origin*

Servizio *Service charge*

euro 4,00

# DA CONDIVIDERE TO SHARE

euro

## Salumi della Valle

Verdure all'agro

*Selection of local cured meat with sour vegetables*

18,00

## Formaggi Locali

Miele, Confettura di frutta, Noci

*Selection of local cheese, honey, fruit jam, Wholenuts*



22,00

## Pizza Classica

Pomodoro, Mozzarella, di Bufala Basilico

*Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Basil*



16,00

## Pizza Alpina

Lardo d'Arnad, Toma Gessata, Pesto di Erbe di Montagna

*Arnad Lard, Toma Cheese, Mountain Herbs Sauce*



16,00

## Patate Fritte

Coltivate da noi a 1800 s.l.m., Maionese, Ketchup

*Local French Fries, Mayonnaise, Ketchup*



8,00

# INSALATE

## SALADS

euro

### Ciotola Verde

14,00

Misticanza di Insalate Novelle, Fiori, Germogli, Erbe di Montagna

*Green Bowl, Tiny Fresh Salad, Flowers, Sprouts, Mountain Herbs*

### Fantasia dell'Orto

18,00

Misticanza, Pomodori, assortimento di Verdure alla Brace, Germogli

*Mixed Garden Salad, Fresh Salad, Tomatoes, selection of Grilled Vegetables, Sprouts*

### Cesare

18,00

Misticanza, Pomodori, Pollo, Parmigiano 36 mesi, Cialde di Pane, Salsa Senapata

*Caesar Salad, Fresh Salad, Tomatoes, Chicken, 36 month aged Parmesan Cheese, Crunchy Bread, Mustard Sauce*



### Smoked

22,00

Misticanza, Pomodori, Salmone affumicato, Ravanelli, Yogurt

*Fresh Salad, Tomatoes, smoked Salmon, Radish, Yoghurt*



### Nizzarda

18,00










Misticanza, Pomodori, cipolla rossa, tonno sott'olio, acciuga, uova sode, fagiolini, olive

*Fresh Salad, Tomatoes, red Onion, Tuna in Olive Oil, Anchovies, hard-boiled Eggs, green Beans, Olives*



# ANTIPASTI

## APPETIZERS

	euro
<b>Salmerino</b>	20,00
Finocchi, Yogurt, Uova di Trota <i>Char with Fennels, Yogurt, Trout eggs</i>	
 	
<b>Ostriche Amélie</b>	6 pz 45,00 12 pz 90,00
Special de Claire, Scalogno, Aceto di Champagne. <i>Amelie Oysters, Special de Claire, Shallot, Champagne Vinegar</i>	
	
<b>Insalate alla brace</b>	16,00
Radicchio, indivia, arance, noci <i>Red Chicory, Endiva Salad, Orange, Wholenuts</i>	
	
<b>Salsiccia di Bra</b>	20,00
Sedano Rapa, Limone Candito <i>Bra Sausage, Celeriac, Candied Lemon</i>	
	
<b>Tartare di Fassona Piemontese</b>	18,00
soia, wasabi, olio evo <i>Soy, Wasabi, Olive Oil</i>	
 	
<b>Uovo di montagna</b>	20,00
Cotto a 61°C, fonduta, chips di zucca, tartufo nero <i>Mountain Egg cooked at 61°, cheese fondue, pumpkin chips, black truffle</i>	
 	

# PRIMI

## FIRST COURSES

euro

### Risotto

20,00

Zafferano, Pinot Nero, Midollo

*Risotto, Saffron, Pinot Noir Wine, Bone Marrow*



### Maccheroni all'Uovo

22,00

Ragù di Capriolo, Schiuma di Porri Alla Brace

*Egg Maccheroni, Venison Ragoût, charcoal grilled Leeks Foam*



### Gnocchi di Patate

20,00

Bleau d'Aoste, caffè, uova di Salmone Sokeye

*Gnocchi with Bleau d'Aoste cheese, coffee, Sokeye Salmon eggs*



### Carbonara

18,00

Spaghettono Bio, Uovo, Guanciale, Pecorino, Pepe Nero di Sarawak

*Organic Spaghetti, Egg, Guanciale, Pecorino cheese, Sarawak Black Pepper*



### Zuppa di verdure

16,00

Verdure di stagione, tuberi, basilico

*Vegetables soup, Tubers, Fresh Basil*



### Crema di Zucca

16,00

Zenzero, Mandorle

*Pumpkin soup, Ginger, Almonds*



# DAL FORNO JOSPER

## FROM THE JOSPER OVEN

Carne e pesce selezionato. Cotte nel famoso Forno a Carbone, servite con Verdure del giorno  
*Our selection of Meats are all Cooked in a Coal Oven and served with a selection of Vegetables of the day*

euro

### Costata di Scottona

*Sirloin Steak*

30,00

### Controfiletto black Angus Australia

*Entrecote Steak*

38,00

### Fiorentina di Black Angus del Nebraska

Per due persone *Suitable for sharing, minimum for two people*  
*Nebraska T-bone Steak*

all'etto 9,00

### Carrè d'Agnello

*Loin of Lamb*

28,00

### Costoletta di Vitello

*Veal Cutlet*

28,00

### Costoletta di Maiale Nero

*Black Pig Cutlet*

22,00

### Salmone Selvaggio Red King <sup>~</sup>

*Red King Wild Salmon*

30,00

### Trota di Fiume

*Brook Trout*

22,00



# SECONDI

## TO FOLLOW

	euro
<b>Valdostana</b> Costoletta di Vitello, Fontina, Prosciutto Cotto affumicato, Patate al Forno <i>Veal Cutlet, Fontina Cheese, Smoked Ham, Roasted Potatoes</i> 	30,00
<b>Faraona Farcita</b> Salsiccia, Porcini Secchi, Crema di Patate di montagna <i>Black Pig Bacon, Savoy Cabbage, Polenta</i> 	24,00
<b>Manzo all'Olio</b> Aletta di Fassone Piemontese, Polenta alla brace <i>Fassona Beef, grilled Polenta</i> 	24,00

# FORMAGGI

## CHEESE

		euro
<b>Asse di Formaggi</b> Selezione di Formaggi Freschi, Stagionati di Latte Vaccino, Ovino e Caprino, Confetture, Miele <i>Cheese Board, selection of Fresh and Matured Cow's, Sheep's and Goat's Milk Cheese accompanied with Jams and Honey</i> 	small medium large	16,00 22,00 26,00

# DOLCI

## DESSERTS

euro

### Monte Rosa

12,00

Castagne, schiuma di riso, Meringa al Lampone

*Chestnuts, Rice Foam, Raspberries Merengue*



### 64% Cioccolato

12,00

cremoso, banana alla brace, pepe di Muntok

*Mousse, Charcoal Grilled Banana, Muntok Pepper*



### Mele

12,00

Cotte nel Moscato, Tenerina al Cioccolato e Cannella, Schiuma di Zabaione

*Apple Cooked in Moscato Wine, Cinnamon and Chocolate Soft Cake, Egg Foam*



### Tiramisù

10,00

Cre moso di Mascarpone, Biscotti al Caramello, Caffè Valdostano

*Creamy Mascarpone Cheese, Caramel Biscuit, Spicy Coffee*



### Esotic

14,00

Insalata di frutta Esotica, Sorbetto al Frutto della Passione

*Exotic Fruit Salad, Passion Fruit Sorbet*

### Ricotta

10,00

miele, cioccolato alla mandorla

Ricotta Cheese, Honey, Almond Chocolate



# VINI DA DESSERT

## DESSERT WINES

CHATEAU GRAVAS

### **Sauternes**

Grand Vin de Bordeaux, 2015

Semillion

euro 10,00

LES CRÊTES

### **Les Abeilles**

Muscat Petit Grain

euro 8,00

MARCO DE BARTOLI

### **Vecchio Samperi**

Marsala Superiore DOC, 2015

Marsala

euro 10,00

TORO ALBALÀ

### **Don PX**

Montilla Moriles, 2015

Pedro Ximenez

euro 10,00

COCCHI

### **Barolo Chinato**

China Calissata

euro 8,00

BERA

### **Moscato d'Asti Bera Triple A**

Moscato d'Asti, 2017

euro 7,00

# GNAM GNAM...

## **BIMBI, COSA MANGIAMO OGGI?**

### **KIDS, WHAT DO WE EAT TODAY?**

	euro
<b>Salumi Assortiti</b> Prosciutto Crudo di Parma, Prosciutto Cotto, Salsiccia <i>Selection of Local Cured meat: Parma Ham, Baked ham, Sausage</i>	15,00
<b>Patate Fritte</b> Coltivate da noi a 1800 s.l.m., Maionese, Ketchup <i>Local French Fries, Mayonnaise, Ketchup</i>  	8,00
<b>Pizza Margherita</b> Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico <i>Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Basil</i>  	12,00
<b>Gnocchi di Patate Salsa Rosa</b> Gnocchi fatti in casa <i>Freshly made Gnocchi Cocktail Sauce</i>   	10,00
<b>Pennette Pomodoro e Basilico</b> Gnocchi fatti in casa <i>Home made pasta with tomato sauce and basil</i>  	10,00
<b>Maccheroncini alla Bolognese</b> <i>Home made pasta with Bolognese sauce</i>	12,00
<b>Burger Classico</b> Hamburger di Fassona Piemontese, Pomodoro, Lattuga, Fontina, Bacon <i>Fassona Beef Hamburger, Tomato, Lettuce, Fontina Cheese, Bacon</i>   	18,00
<b>Milanese</b> Petto di pollo, patate fritte, ketchup e maionese <i>Home made pasta with tomato sauce and basil</i>  	10,00