



Benvenuti al Gou!

Un'esperienza culinaria unica nel cuore della meravigliosa Valle d'Aosta, a Cervinia. Il nostro ristorante è costruito attorno a questa promessa: farvi scoprire attraverso i nostri piatti la grande tradizione gastronomica Italiana.

Al Gou celebriamo la ricchezza della cucina Italiana e della nostra biodiversità, focalizzandoci sulla cucina regionale tradizionale, ma non solo e con un tocco contemporaneo. Ogni piatto è un'opera d'arte culinaria che cattura l'autenticità delle radici italiane, mentre allo stesso tempo si avventura in nuovi territori di gusto e presentazione. Situato nel cuore della Valle d'Aosta a Cervinia, ci impegniamo a utilizzare solo le materie prime locali di massima qualità. La nostra cucina riflette il rispetto per la grande tradizione alimentare Italiana, con un'attenzione particolare per gli ingredienti migliori di ogni regione. L'aggiunta di una proposta giornaliera ci consente di offrirvi sempre il meglio della stagione, garantendo freschezza e autenticità in ogni piatto.

I piatti sono firmati dal nostro chef a capo del progetto Gou, **Paolo Cantore**, pugliese di origine, come me, ma che ha vissuto le cucine internazionali in giro per il mondo per poi condividere la sua esperienza e conoscenza in questo progetto di cucina tutta Italiana. Al Gou non solo vi invitiamo a gustare la deliziosa cucina italiana, ma vi invitiamo anche a vivere un'esperienza culinaria completa: una ricca carta dei vini con la selezione del meglio che ogni territorio e vitigno è in grado di esprimere, un ambiente accogliente e raffinato, il luogo perfetto per condividere momenti speciali con amici e famiglia.

Il nostro personale attento e appassionato vi offrirà un servizio impeccabile: in cucina il resident chef **Cristian Iommetti**, con Pasquale, Giovanni, Laura, Angela Pia, Graziana in sala coordina la maitre **Miryam Mascarin**, e il suo staff a guidarvi nella scelta dei vostri piatti preferiti e per gli abbinamenti vini la nostra sommelier **Simona Maggio**,

Per qualsiasi informazione o richiesta sono tutti a vostra completa disposizione, comunicateci eventuali intolleranze o allergie

Godetevi l'Italia più ghiotta, solo da noi al  
Gou, an ITALIAN GOURMET JOURNEY.

Francesco Nacci, Restaurant Manager

## Antipasti

*Battuto di carne cruda di Fassona, nocciole tostate piemontesi ed emulsione di senape e miso	<b>€ 32</b>
Vitello tonnato alla moda antica con polvere di capperi	<b>€ 26</b>
*Uovo di montagna 63° di gallina brada degli allevamenti valdostani dell'azienda agricola "Au Potager", fonduta di Fontina d'alpeggio e crumble di Mocetta Valdostana	<b>€ 22</b>
Carpaccio di gambero rosso di Mazara con stracciatella di Andria, citronette di lime e curcuma	<b>€ 36</b>
Salmerino Alpino di Morgex leggermente affumicato con crema allo yogurt bianco Valdostano, ribes e mandorle tostate	<b>€ 32</b>

---

## Primi

Risotto alla bisque di astice Blu e capasanta scottata	<b>€ 36</b>
Tortello di ossobuco, parmigiano stravecchio 36 mesi e salvia croccante	<b>€ 28</b>
Spaghettoni trafilato al bronzo con crema di cime di rapa e burrata	<b>€ 26</b>
Rigatoni alla carbonara con guanciale di maialino nero di Arnad	<b>€ 26</b>
*"Seupa Valdostaine" di porcini, castagna e zucca con pane nero tostato, verza e lardo di Arnad	<b>€ 24</b>

## Secondi

*Astice al vapore leggero con verdure marinate, salsa Ponzu e tartufo nero	<b>€ 68</b>
Lombo di cervo Valdostano con composta di ribes rosso e funghi cardoncelli	<b>€ 38</b>
Lomo di baccalà su crema di pane di grano arso e verdure in carpione	<b>€ 38</b>
Guancia di vitello in cottura lunga, crema di mais e cipolle dei campi di Aosta con spinacino ripassato	<b>€ 32</b>
Pancia di maiale nero delle Alpi con broccoletto saltato, spuma di patate e salsa al Barolo	<b>€ 34</b>

---

## Dessert

*"Monte Cervino" meringata di castagne e marron glacé	<b>€ 16</b>
Strudel classico con neve alla cannella e gelato alla vaniglia	<b>€ 14</b>
Zabaione di Campari con mantecato alle arachidi salate	<b>€ 16</b>
Crostata scomposta alla frutta fresca con mousse ai frutti rossi e gelato alla crema pasticceria	<b>€ 15</b>
Zuppetta di cioccolato con frutti rossi disidratati scaglie di cocco e nocciola tostata	<b>€ 15</b>

\*Si consiglia l'aggiunta di Tartufo Bianco

Su richiesta si aggiunge alle portate Tartufo Bianco (tuber magnatum pico) o tartufo bianchetto (tuber borchii) secondo disponibilità ad una quotazione di € 11,00 al grammo.

## *Menù degustazione*

### **Nella Valle**

Uovo di montagna 63° di gallina brada degli allevamenti valdostani dell'azienda agricola "Au Potager", fondata di Fontina d'alpeggio e crumble di Mocetta Valdostana

*\* Si consiglia l'aggiunta di Tartufo Bianco*

Tortello di ossobuco, parmigiano stravecchio 36 mesi e salvia croccante

Lombo di cervo Valdostano di caccia con composta di ribes rosso e funghi cardoncelli

"Monte Cervino" meringata di castagne e marron glacé

**€ 75**

*IL MENÙ DEGUSTAZIONE È SERVITO PER L'INTERO TAVOLO*

---

### **Nel Blu**

Carpaccio di gambero rosso stracciatella e citronette di lime e curcuma

Pacchero con capperi di Pantelleria ristretto di triglia e la sua polpa con olive Nocellara

Lomo di baccalà su crema di pane di grano arso e verdure in carpione

**€ 90**

*IL MENÙ DEGUSTAZIONE È SERVITO PER L'INTERO TAVOLO*

## LiberaMente

Lasciati trasportare in questo percorso di 6 portate alla scoperta delle migliori materie prime italiane, tra mare, terra e vegetali.

€ 100

*IL MENÙ DEGUSTAZIONE È SERVITO PER L'INTERO TAVOLO*

---

## Territori d'alto e profondo

Benvenuto dalla cucina

Salmerino Alpino di Morgex leggermente affumicato con crema allo yogurt bianco Valdostano ribes e mandorle tostate

"Seupa Valdotaïne" di porcini, castagna e zucca con pane nero tostato, verza e lardo di Arnad

Spaghettoni trafilati al bronzo con ostriche e caviale

Carré di agnello con cavolo rosso marinato ai frutti di bosco

Carrello dei formaggi

Zabaione di Campari con mantecato alle arachidi salate

€ 120

*IL MENÙ DEGUSTAZIONE È SERVITO PER L'INTERO TAVOLO*

\*Si consiglia l'aggiunta di Tartufo Bianco

Su richiesta si aggiunge alle portate Tartufo Bianco (tuber magnatum pico) o tartufo bianchetto (tuber borchii) secondo disponibilità ad una quotazione di € 11,00 al grammo.