

Da
Claudio

RESTAURANT | OENOLOGIE

By



O MIURA

CARTE DES METS

Né à Sierre, O Miura célèbre l'art de la cuisine italienne avec passion, authenticité et un esprit contemporain.

Notre aventure se poursuit à Grimentz, où nous vous invitons à savourer une cuisine généreuse inspirée des traditions régionales d'Italie, préparée avec des produits frais et de qualité.

Chaque plat raconte une histoire de partage, de soleil et de simplicité — un voyage gustatif entre l'Italie et les Alpes suisses.

Bienvenue chez Da Claudio by O Miura Grimentz,
la nouvelle escale italienne au cœur du Val d'Anniviers.



ENTRÉES FROIDES

Salade verte

8.-

Salade mêlée

Bouquet de salade, tomates cerises, concombres, fenouil croquant, carottes en julienne, vinaigrette maison.

10.-

Tartare de boeuf (140 g)

Mayonnaise au café, oignons rouges caramélisés et noisettes grillées.

32.-

Vitello Tonnato sélection O'Miura

Chips de pain, poudre de câpres et boutargue de thon.

32.-

Tartare de thon rouge

Burrata des Pouilles et citron.

34.-

ENTRÉES CHAUDES

Velouté de petits pois

Parfumé à la menthe et crème acidulée.

20.-

Sauté de moules à la tarantina

Moules, ail, tomates cerises et piment, servis avec des croûtons.

28.-



PLATS SIGNATURE – PÂTES ARTISANALES

Une sélection de créations maison où la tradition italienne rencontre l'excellence des produits du terroir. Chaque plat est élaboré avec des pâtes fraîches faites à la main et sublimé par des ingrédients soigneusement choisis. Une rencontre entre tradition italienne et créativité contemporaine pour des plats généreux, parfumés et savoureux.

Ravioli farcis à la burrata "Italia Vera"

Sauce au datterino rouge, basilic et provola fumée.

30.-

Tagliatelles à la Genovese de veau et fondue de Caciocavallo Podolico

La Genovese est une sauce traditionnelle du sud de l'Italie à base d'oignons longuement mijotés et de viande de veau, qui devient très tendre et savoureuse après une cuisson lente.

32.-

Scialatielli maison aux vongoles veraci, ail des ours, huile, persil et piment

Les scialatielli sont des pâtes fraîches typiques de la côte amalfitaine, en Italie. Plus courtes et épaisses que les tagliatelles, elles ont une texture rustique qui retient bien les sauces, surtout celles à base de fruits de mer.

32.-

Risotto Carnaroli au parmesan et truffe noire d'été

Une harmonie parfaite entre tradition et finesse.

36.-



NOTRE SÉLECTION DE VIANDES GRILLÉES - SÉLECTION SUISSE

Toutes nos viandes sont servies saignantes pour préserver les saveurs et la tendreté, accompagnées d'un bouquet de légumes grillés et de frites maison.

Burger "O Miura"

Pain bagnat, hamburger de boeuf d'Hérens, mozzarella fumée chaude, bouquet de salade, tomate, oignons, bacon et sauce au paprika fumé.

30.-

Ribeye de boeuf servi sur réchaud avec beurre Café de Paris, salade et frites

Une pièce tendre et savoureuse, issue des pâturages verdoyants d'Irlande, où le boeuf bénéficie d'une alimentation naturelle et d'un climat idéal. Cette viande d'exception révèle des arômes délicats et une richesse gustative équilibrée, résultat d'un élevage respectueux et d'un soin particulier apporté à la maturation.

44.-

Filet de boeuf Gastro

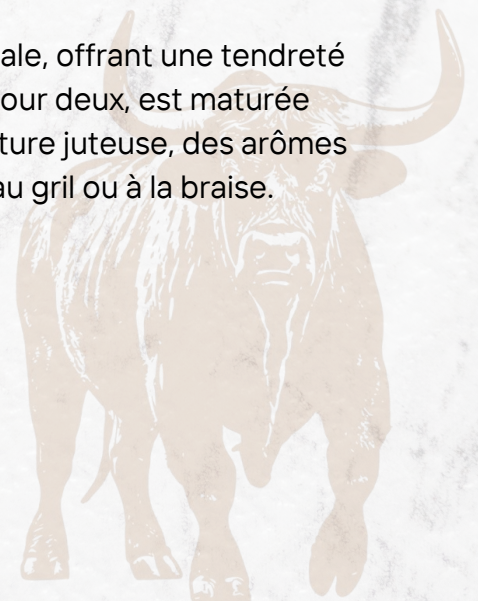
Grillé, mousseline de pomme de terre, légumes grillés et réduction de glace balsamique. Le filet de boeuf suisse est la pièce la plus tendre et noble du boeuf, reconnue pour sa finesse et sa délicatesse.

49.-

Côte de boeuf suisse ou Fiorentina de boeuf (env. 1000 g, selon disponibilité)

Pièce noble de boeuf suisse, rassie sur os pour une durée optimale, offrant une tendreté exceptionnelle et des saveurs intenses. Cette côte, parfaite pour deux, est maturée lentement afin de révéler toute la richesse de la viande : une texture juteuse, des arômes profonds et un goût authentique. Idéale pour une cuisson au grill ou à la braise.

70.-p.p.



NOS SUGGESTIONS

Calmars grillés au Kamado

Houmous de pois chiches et poivron crusco.

36.-

Poitrine de porc cuite à basse température

Crème d'aubergine fumée, miel et zestes de citron.

38.-

Fondue Mulligan

(Minimum 2 personnes)

La viande Mulligan du Valais est une spécialité inspirée de la fondue Glareyarde, revisitée à la valaisanne. De tendres morceaux de boeuf marinés aux épices et à l'ail sont cuits dans un bouillon maison, pour un repas convivial, simple et savoureux à partager entre proches.

Servie avec salade, frites maison et un assortiment de sauces maison.

49.- p.p.

MENU ENFANT

Chicken nuggets et frites

15.-

Mini burger avec frites

15.-

Gnocchi

Tomate, pesto, beurre

12.-



DESSERTS

Tiramisu maison

14.-

Profiteroles au chocolat

14.-

Baba au rhum, chantilly et fraises

14.-

Tagliata de fruits et boule de sorbet au citron

14.-

MERCI

La provenance de nos viandes :

Veau : Suisse, Pays-Bas

Porc: Suisse

Boeuf : Suisse, Italie

Fruits de mer: Italie, Espagne

Sérieole: Danemark

Thon: Italie, Vietnam

Calmars: Vietnam

Cabillaud: Danemark

Saumon: Norvège

La provenance des produits boulangers : Suisse

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA.

Conformément à la législation suisse sur les denrées alimentaires, nous vous informons que certains plats peuvent contenir des allergènes ou des substances provoquant des intolérances.

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait (y compris lactose), fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre et sulfites, lupin, mollusques.

Pour tout renseignement concernant la présence d'allergènes dans nos plats, merci de vous adresser à notre personnel.

Nous mettons tout en œuvre pour éviter les contaminations croisées, mais ne pouvons pas garantir une absence totale.

