

MENU A LA CARTE

Coperto € 2,50/ pers.

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi valdostani: lardo d'Arnad, mocetta, prosciutto crudo Franbon, Fontina d'Alpeggio, Toma di Gressoney e Bleu d'Aoste accompagnati da mostarda di rabarbaro e zenzero e mostarda di cipolle e arance con pane fruttato

(E: Selection of Aosta Valley charcuterie and cheeses with rhubarb and ginger mustard and onion and orange chutney with fruity bread)

€ 18,00 (1,7)

*Il tonno rosso** e il vitello tonnato dello Svizzero*

*(E: Red tuna** and veal with tuna sauce)*

€ 22,00 (3,4,6)

La frisella incontra la messata valdostana con pomodorini confit, olive taggiasche, formaggio caprino e olio d'avocado

(E: Italian frisella with the Aosta Valley Messata with confit cherry tomatoes, Taggiasca olives, goat's cheese and avocado oil)

€ 21,00 (1,7)

Insalata nordica con “graved” di trota salmonata marinata al Campari in manto di aneto e zest di agrumi

(E: Nordic salad with “graved” salmon trout marinated in Campari in a cloak of dill and citrus zest)

€ 18,00 (3,4)

*Battuta di manzo** con salsa alla senape, tuorlo d'uovo marinato, pan brioche, mousse di foie gras e pesca caramellata*

*(E: Beef tartare** with mustard sauce, marinated egg yolk, brioche bread, fois gras mousse and caramelized peach)*

€ 25,00 (1,3)

()prodotto surgelato*

*(**) prodotto che potrebbe essere stato abbattuto per una migliore conservazione*

PRIMI

*Risotto carnaroli ai funghi estivi
mantecato al burro tartufato e lamelle di tartufo nero*

(E: Carnaroli risotto with summer mushrooms creamed with truffle butter and slices of black summer truffle)

€ 24,00 (7)

Tagliatelle al ragù di spalla di cinghiale
su crema di sedano rapa, profumate all'aglio orsino*

(E: Tagliatelle with wild boar shoulder ragù on celeriac cream, flavored with wild garlic)*

€ 20,00 (1,3,6)

*Gnocchi di patate fatti in casa** con fonduta di Fontina D.O.P.
pinoli tostati e porri fritti*

*(E: Homemade potato gnocchi** with Fontina D.O.P. Fondue, toasted pine nuts and fried leeks)*

€18,00 (1,3,7)

Tagliolini al limone e mentuccia del nostro orto
con mazzancolle** e cannolicchi***

(E: Tagliolini with lemon and mint with prawns** and razor clams**)*

€ 27,00 (1,4,7)

*Lasagnetta bianca e verde
con Jambon di St. Oyen alla brace e Toma di Gressoney*

(E: White and green lasagna with grilled Jambon from St. Oyen and Toma from Gressoney)

€ 18,00 (1,3,7)

()prodotto surgelato*

*(**) prodotto che potrebbe essere stato abbattuto per una migliore conservazione*

SECONDI

*Pancia di maialino**
con la sua cotica farcita con uvetta e pinoli,
con purée di foglie di senape e patate e coulis di peperoni rossi arrostiti*

*(E: Pork belly** with its rind stuffed with raisins and pine nuts, with puree of mustard leaves and potatoes
and roasted red pepper coulis)*

€ 33,00 (7)

*Filetto di manzo su crostone di polenta concia affumicata al fieno
con millefoglie di taccole e burro nocciola*

(E: Beef fillet on hay-smoked polenta crust with snow peas millefeuille and hazelnut butter)

€ 40,00 (1,7)

*Duetto di mare:
filetto di San Pietro** alla puttanesca e calamaro** ripieno grigliato
con piccola insalata alla catalana*

*(E: Sea duet: St. Peter's fillet** puttanesca style and grilled stuffed squid** with a small Catalan salad)*

€ 36,00 (1,4)

*Costoletta di cervo** cotta a bassa temperatura
con tortino di patate, funghi cardoncelli trifolati
e salsa di rape rosse e lamponi*

*(E: Deer cutlet** cooked at low temperature with potato pie, sautéed cardoncelli mushrooms
and beetroot and raspberry sauce)*

€ 35,00 (7)

*Nocetta d'agnello in manto di erba cipollina
su letto di ratatouille di verdure di stagione e patate novelle*

(E: Lamb knuckle covered with chives on a bed of seasonal vegetable ratatouille and new potatoes)

€ 34,00

*Contorni extra da chiedere al personale di sala
(Extra side dishes to ask for to the waiters)*

€ 6,00 / porzione

()prodotto surgelato*

*(**) prodotto che potrebbe essere stato abbattuto per una migliore conservazione*

I NOSTRI PIATTI CONVIVIALI

Su prenotazione
(min. 2 persone – piatto unico)

<i>Raclette dello Svizzero</i>	<i>€ 30,00/ pers. (7)</i>
<i>Fondue Bourguignonne</i>	<i>€ 35,00/ pers. (3,11)</i>
<i>Fonduta savoiarda</i>	<i>€ 25,00/ pers. (1,7)</i>

Eventuali supplementi
avranno un costo aggiuntivo

DESSERT

*Fonduta di cioccolato fondente
con frutta di stagione*

(E: Dark chocolate fondue with seasonal fruit)

€ 10,00 (7,8)

*Crème brulée al latte di cocco
con ananas e menta*

(E: Crème brulée with coconut milk, pineapple and mint)

€ 9,00 (3)

*Gelato al sambuco
con insalata ai frutti di bosco*

(E: Elder ice cream with red fruit salad)

€ 9,00 (3,7)

*Crema di Cogne
con le tradizionali tegole valdostane*

(E: Local chocolate cream served with aosta valley tiles)

€ 9,00 (3,7,8)

*Degustazione di formaggi
e Fontina d'Alpeggio
con le sue composte e pane fruttato*

(E: Cheese and Fontina d'Alpeggio with its compotes and fruity bread)

€ 16,00 (1,7,8)

()prodotto surgelato*

*(**) prodotto che potrebbe essere stato abbattuto per una migliore conservazione*

Per i più piccoli



*Lasagne** al forno*

(E: Italian style lasagna)

€ 12,00 (1,7,9)

Penne al pomodoro / pesto

(E: Pasta with tomato sauce or pesto)

€ 10,00 (1)

Chicken nuggets con patatine* / purée*

(E: Fried chicken with Fries or purée)

€ 15,00 (1)

Filetto di merluzzo in padella con patatine* / purée*

(E: Cod fillet with Fries or purée)

€ 15,00 (1)

()prodotto surgelato*

*(**) prodotto che potrebbe essere stato abbattuto per una migliore conservazione*