

MENU A LA CARTE

Coperto € 2,50/ pers.

ANTIPASTI

*Tavolozza di salumi e formaggi dello Svizzero:
Lardo d'Arnad, Mocetta, Crudo "Franbon", Boudin, Salame di cinghiale, Prosciutto di cervo,
Fontina MODON D'OR 2024, Salignon e Toma di Gressoney
serviti con pane fruttato e le nostre mostarde fatte in casa di zucca e cipolla
marinate all'arancia*

*(E: Plate of local cured meats and cheeses served with fruity bread and our homemade pumpkin and onion mustards
orange scented)*

€ 21,00 (1,7,8)

*Nido di insalata frisée e pinoli tostati
con tortino di patate e tomino dorato**, chips di speck
e gelé alle mele valdostane*

(E: Frisée salad and toasted pine nuts with potato pie and golden tomino cheese, speck chips and apple gelé)

€ 17,00 (1,3,7,8)

*Battuta di manzo al coltello
con olive taggiasche, capperi e uova di quaglia
con cialda di Parmigiano Reggiano D.O.P.*

(E: Knife cut beef steak with Taggiasca olives, capers and quail eggs with Parmigiano Reggiano D.O.P. wafer)

€ 24,00 (3,7)

*Sformato di topinambur
con sedano rapa croccante e salsa Bagna Cauda*

(E: Jerusalem artichoke flan with crunchy celeriac and Bagna Cauda sauce)

€ 19,00 (4,7,8)

*Gravlax di trota salmonata
su carpaccio di rape rosse, salsa allo yoghurt
e mandorle tostate*

(E: Salmon trout gravlax on red turnip carpaccio, yoghurt sauce and toasted almonds)

€ 19,00 (4,7,8)

()prodotto surgelato*

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

PRIMI

*I maltagliati fatti in casa** con farina di castagne
con ragù al coltello di Maiale Nero montano, profumato al pino mugo*

(E: Homemade maltagliati with chestnut flour, with mountain black pork knife ragù, scented with mountain pine)

€ 19,00 (1,3,9)

*I pizzoccheri della Valtellina dell'amico Moro
incontrano la miglior Fontina d'alpeggio premiata Modon D'Or 2024,
la nostra verza e le patate di montagna di Verrayes*

*(E: Our friend Moro's pizzoccheri from Valtellina meet the best mountain Fontina awarded Modon D'Or 2024,
our cabbage and Verrayes mountain potatoes)*

€ 19,00 (7)

*Il risotto Carnaroli ai funghi Porcini, Cardoncelli e Trombetta dei morti
mantecato al burro tartufato*

(E: Carnaroli risotto with mixed mushrooms scented with truffle butter)

€ 25,00 (7)

*Gli gnocchi di patate (varietà buccia viola di Verrayes) fatti in casa**
con salsa al Bleu d'Aoste, pere, noci e rape rosse*

(E: Homemade potato gnocchi with Bleu d'Aoste sauce, pears, walnuts and red turnips)

€ 19,00 (1,3,7,8)

*I tagliolini al nero di seppia fatti in casa**
con trota affumicata, la sua bottarga e Beurre Blanc alle erbe di montagna*

(E: Homemade tagliolini with cuttlefish ink with smoked trout, its bottarga and Beurre Blanc with mountain herbs)

€ 22,00 (1,3,4,7)

Tutti i giorni vi proponiamo la nostra zuppa del giorno

(E: Everyday we have our fresh soup of the day)

€ 15,00

()prodotto surgelato*

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

SECONDI

Stinco di maiale al forno,
con spinaci al burro
e purée di patate di montagna*

(E: Baked pork shank, with buttered spinach and mashed mountain potatoes)*

€ 28,00 (7)

*Scottadito d'agnello al rosmarino e ginepro
con crema di zucca trombetta*

(E: Lamb steak with rosemary and juniper with trumpet pumpkin cream)

€ 34,00 (7)

*Filetto di manzo con rosti di patate,
accompagnato da salsa bernese e salsa verde chimichurry*

(E: Beef fillet with potato rosti, accompanied by béarnaise sauce and green chimichurry sauce)

€ 39,00 (7)

*Filetto di rombo chiodato
con ratatouille di verdure e salsa al limone*

(E: Turbot fillet with vegetable ratatouille and lemon sauce)

€ 32,00 (4,7)

*Brasato di guancia di manzo
con purée di patate dolci profumate alla senape*

(E: Braised beef cheek with mustard-flavored sweet potato puree)

€ 33,00 (7,11)

()prodotto surgelato*

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

I NOSTRI PIATTI CONVIVIALI

***Su prenotazione
(min. 2 persone – piatto unico)***

Raclette dello Svizzero € 30,00/ pers. (1,7)

Fondue Bourguignonne € 35,00/ pers. (3,11)

*Eventuali supplementi
avranno un costo aggiuntivo*

DESSERT

*Fonduta di cioccolato fondente
con spiedo di frutta di stagione*

(E: Dark chocolate fondue with seasonal fruit)

€ 10,00 (7,8)

*Crème brulée al latte di cocco
con arance rosse e rosmarino*

(E: Crème brulée with coconut milk, red oranges and rosemary)

€ 10,00 (3)

*Bavarese alle mele renette
con gelato alle nocciole e salsa alla vaniglia e Calvados*

(E: Bavarian cream with apples served with hazelnut ice cream and vanilla sauce and Calvados)

€ 10,00 (1,3,7,8)

*La crema di Cogne
della tradizione valdostana*

(E: Local chocolate cream)

€ 9,00 (1,3,7,8)

*Degustazione di formaggi
e Fontina d'Alpeggio
premiata "MODON D'OR 2024"
con le sue composte e pane fruttato*

(E: Cheese and Fontina d'Alpeggio awarded "MODON D'OR 2024" tasting 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 (1,3,7)

Filetto di merluzzo in padella con patatine* / purée*

(E: Cod fillet with Fries or purée)

€ 15,00 (1,7)

()prodotto surgelato*

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