

# **MENU A LA CARTE**

*Coperto € 2,50/ pers.*

## **ANTIPASTI**

*Il Nuovo vitello tonnato dello Svizzero  
con crudo di tonno rosso\*\* marinato al miso  
e croccante di capperi e sesamo*

*(E: The New veal with tuna sauce with raw bluefin tuna\*\* marinated in miso and crunchy capers and sesame )*

*€ 21,00 (3,4,6,10)*

*Tartare di manzo\*\*  
con formaggio Tête de Moine,  
fichi e nocciole tostate*

*(E: Beef tartare with Tête de Moine cheese, toasted figs and hazelnuts)*

*€23,00 (6,7,8)*

*Meglio un uovo oggi...  
(Uovo barzotto dorato su cestino di sedano rapa,  
fonduta al parmigiano e tartufo nero estivo)*

*(E: Golden hard-boiled egg on celeriac basket, Parmesan fondue and black summer truffle)*

*€21,00 (1,3,7,9)*

*Carpaccio di branzino profumato all'aneto  
con gelée di mele verdi, insalata belga  
e croccante di carote*

*(E: Sea bass carpaccio flavored with dill, with green apple jelly, Belgian salad and crunchy carrots )*

*€22,00 (4)*

*Tortino di melanzane  
con ratatouille di verdure, Raclette affumicata  
e coulis di pomodoro e basilico*

*(E: Eggplant pie with vegetable ratatouille, smoked Raclette and tomato and basil coulis)*

*€18,00 (7)*

*(\*)prodotto surgelato*

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

*Per consultare l'indice degli allergeni si prega di domandare al personale di sala*

## ***PRIMI***

*Tagliolini\* all'uovo ai funghi estivi  
(Champignon, Porcini, Cardoncelli e Finferli)  
con lamelle di tartufo nero e olio tartufato*

*(E: Egg tagliolini\* with summer mushrooms, with slices of black truffle and truffle oil)*

**€23,00** (1,3,7)

*Risotto carnaroli alle erbe di montagna,  
trota salmonata con la sua mocetta e polvere di pino mugo*

*(E: Carnaroli risotto with mountain herbs, salmon trout with its mocetta and mugo pine powder)*

**€19,00** (4,7)

*Ravioli d'agnello e timo  
conditi in salsa di sambuco, mandorle croccanti,  
pecorino e pepe fermentato*

*(E: Lamb and thyme ravioli dressed in elderberry sauce, crunchy almonds, pecorino cheese and fermented pepper)*

**€21,00** (1,3,8,9)

*Il classico valdostano:  
Crespelle dorate al forno  
con prosciutto cotto affumicato di Saint Oyen  
e Fontina d'alpeggio D.O.P.*

*(E: Baked golden crepes with Saint Oyen smoked cooked ham and mountain pasture Fontina cheese)*

**€19,00** (1,3,7)

*Pappardelle\* all'uovo  
al ragù di cinghiale in civet*

*(E: Egg pappardelle with wild boar ragout in civet)*

**€19,00** (1,3,9)

*(\*)prodotto surgelato*

*(\*\*) prodotto che potrebbe essere stato abbattuto per una migliore conservazione  
Per consultare l'indice degli allergeni si prega di domandare al personale di sala*

## **SECONDI**

*Filetto di maiale in manto di speck  
farcito alle verdure, con rabarbaro confit,  
cipolle borretane e crema di patate*

*(E: Pork tenderloin covered in speck stuffed with vegetables, with rhubarb confit, borretane onions  
and creamed potatoes)*

€ 31,00 (7,9)

*La spalla d'agnello brasata,  
con purée di patate all'aglio orsino  
e yoghurt croccante*

*(E: The braised shoulder of lamb, with wild garlic mashed potatoes and crunchy yogurt)*

€ 32,00 (7)

*Duetto arrostito di polpo e capesante\*\*  
purée di piselli, pomodorini canditi  
e sfere di zucchine alla menta*

*(E: Roasted octopus and scallop duet\*\* pea purée, candied cherry tomatoes and mint zucchini spheres)*

€ 34,00 (3,4)

*Filetto di manzo guarnito con gnocchi di rape rosse,  
terra di pane, cipollotto, peperone mignon farcito alle verdure  
e rosa di patate*

*(E: Fillet of beef garnished with beetroot gnocchi, land of bread, spring onion, mignon pepper  
stuffed with vegetables and potato rose)*

38,00 (3,1)

*Il petto d'anatra con crema di mais,  
pannocchiette arrostite,  
pop corn e corn flakes*

*(E: Duck breast with corn cream, roasted cobs, popcorn and corn flakes)*

34,00 (1)

*(\*)prodotto surgelato*

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

*Per consultare l'indice degli allergeni si prega di domandare al personale di sala*

## ***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>€ 30,00/ pers. (1,7)</i>

*Eventuali supplementi  
avranno un costo aggiuntivo*

## **DESSERT**

*Fonduta al cioccolato fondente  
con frutta fresca di stagione*

*(E: Dark chocolate fondue with seasonal fruit)*

€10,00 (7,8)

*Panna cotta alle mandorle e more  
con meringa d'acqua faba*

*(E: Panna cotta with almonds and blackberries, with faba water meringue)*

€9,00 (dolce vegano)

*Il gelato dorato mantecato al miele di melata e polline  
con composta di fragole e rabarbaro*

*(E: Golden ice cream creamed with honeydew honey and pollen, with strawberry and rhubarb compote)*

€10,00 (1,3,7)

*Bavarese alla vaniglia  
con gelée al cuore di albicocca e biscuit al cacao*

*(E: Bavarian vanilla with apricot heart gelée and cocoa biscuit)*

€9,00 (3,7)

*Degustazione di formaggi  
e Fontina d'Alpeggio D.O.P.  
con le sue composte e pane fruttato*

*(E: Cheese and Fontina d'Alpeggio 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 consultare l'indice degli allergeni si prega di domandare al personale di sala*

## *Per i più piccoli*



### *Lasagne al forno*

*(E: Italian style lasagna)*

**€ 12,00** (1,7,9)

### *Penne al pomodoro*

*(E: Pasta with tomato sauce)*

**€ 10,00** (1)

### *Chicken nuggets\* con patatine\**

*(E: Fried chicken with Fries)*

**€ 15,00** (1)

### *Hamburger con patatine*

*(E: Hamburger and Fries)*

**€ 15,00** (1)

*(\*)prodotto surgelato*

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

*Per consultare l'indice degli allergeni si prega di domandare al personale di sala*