

# **MENU A LA CARTE**

*Coperto € 2,50/ pers.*

## **ANTIPASTI**

*Carpaccio di bisonte con rucola  
olio al mandarino, croccante di patate  
e cialde di formaggio Sbrinz svizzero*

*(E: Bison carpaccio with rocket, mandarin oil, potato crisp and Swiss Sbrinz cheese waffles)*  
€ 20,00 (7)

*Sformato di rape rosse con cappello di sfoglia  
fonduta di Bleu d'Aoste e pere cotte al vino rosso*

*(E: Red turnip flan with puff pastry, Bleu d'Aoste fondue and pears cooked in red wine)*  
€ 17,00 (1,3,7)

*Insalatina nordica con mele, cetriolini, cipolla dolce  
trota salmonata affumicata e rafano piccante*

*(E: Nordic salad with apples, cucumbers, sweet onion, smoked salmon trout and spicy horseradish)*  
€ 18,00 (3,4)

*Il tomino dorato, le patate e la mocetta valdostana  
con mostarda agli agrumi*

*(E: The golden tomino, the potatoes and the Aosta Valley mocetta with citrus mustard)*  
€ 21,00 (1,3,7)

*Il lardo di Arnad con castagne al miele e pepe affumicato  
su crostone di polenta concia*

*(E: Arnad lard with honey chestnuts and smoked pepper on a crust of polenta "concia")*  
€ 15,00 (1,7)

*(\*)prodotto surgelato*

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

## ***PRIMI***

*I pizzoccheri della Valtellina dell'amico Moro  
incontrano la miglior Fontina d'alpeggio premiata Modon D'Or 2023*

*(E: My friend Moro's pizzoccheri from Valtellina meet the best Fontina awarded Modon D'Or 2023)*

**€ 25,00 (7)**

*Risotto carnaroli ai carciofi  
mantecato al burro nocciola e chips di topinambur*

*(E: Carnaroli risotto with artichokes creamed with hazelnut butter and Jerusalem artichoke chips)*

**€ 19,00 (7)**

*Le Crespelle alla valdostana  
con prosciutto cotto affumicato di Saint Oyen  
e Toma di Gressoney*

*(E: Aosta Valley Crespelle with smoked cooked ham from Saint Oyen and Toma di Gressoney cheese)*

**€18,00 (1,3,7)**

*Tagliolini all'uovo con funghi misti  
olio tartufato e lamelle di tartufo nero*

*(E: Egg tagliolini with mixed mushrooms, truffle scented)*

**€ 23,00 (1,3,7)**

*Ravioli di selvaggina al ragù di cervo e ribes*

*(E: Game ravioli with venison and currant ragout)*

**€ 19,00 (1,3,7)**

*(\*)prodotto surgelato*

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

## ***SECONDI***

*Lo stinco di maialetto brasato al forno,  
con salsa al vino Fumin e mele*

*(E: Pork shank braised, with Fumin wine sauce and apples)*  
€ 29,00 (9)

*Sella d'agnello cotta a bassa temperatura  
con salsa al rosmarino e ginepro  
su letto di cicoria selvatica*

*(E: Saddle of lamb cooked at low temperature with rosemary and juniper sauce served with wild chicory)*  
€ 34,00

*Il filetto di vitello bianco in manto di erbe aromatiche  
salsa ai champignons, scaloppa di Foie Gras  
e lamelle di tartufo nero*

*(E: White veal fillet covered in aromatic herbs, mushroom sauce, Foie Gras escalope and slices of black truffle)*  
€ 47,00 (1,7)

*Duetto di rombo e capesante  
su terra di pane con pomodori secchi, olive taggiasche e patate*

*(E: Duet of turbot fish and scallops on bread ground with dried tomatoes, Taggiasca olives and potatoes)*  
€ 35,00 (1,4)

*Tutti i secondi sono accompagnati dal contorno del giorno*  
*(E: All second courses are accompanied by the garnish of the day)*

*(\*)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 brûlée  
al latte di cocco e lime*

*(E: Crème brûlée with coconut milk and lime)*

**€ 9,00 (vegan)**

*Semifreddo all'arancia candita  
con granella al cioccolato e salsa allo zabaione*

*(E: Almond and walnut semifreddo with persimmon sauce)*

**€ 10,00 (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  
premiata "MEDAILLE D'OR 2023"  
con le sue composte e pane fruttato*

*(E: Cheese and Fontina d'Alpeggio awarded "MEDAILLE D'OR 2022" 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*

*(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*