

# **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)*

*Carpaccio di capriolo\*\* con finissima di verza  
marinata con dressing alle patate di montagna varietà Mozart e acciughe al verde,  
con cubi di pan brioche e salsa Bagna Cauda servita a parte*

*(E: Roe deer carpaccio with very fine cabbage marinated with potato dressing and green anchovies,  
with brioche bread and Bagna Cauda sauce )*

*€ 22,00 (1,3,4,7)*

*Variazione di zucca:*

*La tarte tatin sbagliata di zucca gialla matovana con amaretti e Raclette affumicata,  
lo sformato di zucca Hokkaido arrostita con fieno di campo in manto di polvere dei suoi semi, il  
pacchero farcito e fritto con zucca trombetta rosmarino e formaggio di capra*

*(E: Pumpkin variation:*

*The wrong tarte tatin of Matovana yellow pumpkin with amaretti biscuits and smoked Raclette,  
the roasted Hokkaido pumpkin flan, the stuffed and fried pacchero with trumpet pumpkin, rosemary and goat's cheese)*

*€ 19,00 (1,3,7,8)*

*Filetto di trota salmonata in carpione di verdure  
all'aceto di mele e melograno*

*(E: Salmon trout fillet in vegetable marinade with apple cider vinegar and pomegranate)*

*€ 19,00 (1,3,9)*

*(\*)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)**

*Risotto Carnaroli cotto in brodo di cavolo nero,  
con funghi porcini, cardoncelli, trombetta dei morti e cavolo nero ripassati in padella,  
mantecato al burro tartufato e Tartufo Nero uncinato*

*(E: Carnaroli risotto cooked in black cabbage broth, with mixed mushrooms sautéed black cabbage, with truffle butter  
and uncinato black truffle)*

**€ 25,00 (7)**

*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)**

*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\* brasato in civet,  
con mirepoix di verdure  
e purée di patate di montagna varietà Mozart cotte nel fieno*

*(E: Pork shank braised in civet, with vegetable mirepoix and puree of Mozart mountain potatoes)*

**€ 28,00 (7)**

*Duetto di cervo:  
ossobuco con gremolada e costoletta al rosmarino e ginepro,  
con purée di zucca mantovana e topinambur,  
funghi trombetta dei morti e spetzler fatti in casa alla Toma di Gressoney*

*(E: Deer Duet:*

*ossobuco with gremolada and cutlet with rosemary and juniper, with puree of pumpkin and Jerusalem artichoke,  
mushrooms and homemade spetzler with Toma di Gressoney)*

**€ 36,00 (1,3,7)**

*Filetto di manzo piemontese\*\*  
con patate ratte al bacon e cipolla,  
scorzoneria e salsa alla senape antica*

*(E: Piedmontese beef fillet with potatoes, bacon and onion, salsify and ancient mustard sauce)*

**€ 39,00 (3,4)**

*Trancio di trota salmonata\*\* cotta a bassa temperatura  
servita con crema di yogurt all'erba cipollina e zest di limone,  
accompagnata da spinaci al burro*

*(E: Slice of salmon trout cooked at low temperature served with chive yogurt cream and lemon zest,  
accompanied by buttered spinach )*

**€ 32,00 (4,7)**

*Ribs di manzo\* cotte alla brace  
con polenta fritta, carote viola al miele e aneto,  
salsa bbq e salsa verde chimichurry*

*(E: Beef ribs cooked on the grill with fried polenta, purple carrots with honey and dill, BBQ sauce  
and green chimichurry sauce)*

**€ 33,00 (1,7)**

*(\*) 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>€ 30,00/ pers. (1,7)</i>

*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 brûlée al latte di cocco  
con arance rosse e rosmarino*

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

**€ 10,00 (3)**

*Crocante di mele renette con pinoli e uvetta,  
con salsa alla vaniglia e Calvados e gelato alle noci*

*(E: Apple crumble with pine nuts and raisins, with vanilla sauce and Calvados and walnut ice cream)*

**€ 10,00 (3,7)**

*La crema di Cogne  
della tradizione valdostana*

*(E: Local chocolate cream)*

**€ 9,00 (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)

### *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*