MENU A LA CARTE

Coperto € 2,50/ pers.

ANTIPASTI

Tavolozza di salumi e formaggi dello Svizzero: Lardo d'Arnad, Mocetta, Crudo "Franbon", Salame di cinghiale, Prosciutto di cervo, Fontina d'alpeggio, Toma di Gressoney e Caprino valdostano serviti con pane nero fruttato e le nostre mostarde

(E: Plate of local cured meats and cheeses served with fruity bread and our homemade mustards) $\in 21,00 \ (1,7,8)$

Vitello tonnato con fiore di cappero, salsa al cacao amaro e nocciole

(E: Veal with tuna sauce with caper flower, bitter cocoa sauce and hazelnuts) $\in 19,00$ (8)

Tartare di tonno** con crema di stracciatella, salsa al mango e granella di pistacchi e semi di sesamo

(E:Tuna tartare with stracciatella cream, mango sauce and chopped pistachios and sesame seeds) $\in 20,00$ (4.7.8.10)

Polpettine di ceci aromatizzate agli agrumi, su gazpacho mediterraneo e salsa allo yogurt

(E: Chickpea Meatballs Flavored with Citrus on Mediterranean Gazpacho and Yogurt Sauce) $\in 17,00 \ (1.3.7,9)$

(*)prodotto surgelato

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

PRIMI

Le pappardelle al ragù di cinghiale profumate al pino mugo

(E: Pappardelle with boar ragù, scented with mountain pine) $\in 20.00 \ (1.3.9)$

I pizzoccheri della Valtellina dell'amico Moro incontrano la nostra Fontina d'alpeggio , la nostra verza e le patate di montagna di Verrayes

(E: Our friend Moro's pizzoccheri from Valtellina meet the best mountain Fontina, our cabbage and Verrayes mountain potatoes)

€ 19,00 (7)

Il risotto Carnaroli ai funghi* misti di stagione con lamelle di tartufo nero estivo

I tagliolini al nero di seppia fatti in casa** con trota** affumicata, le sue uova e Beurre Blanc aromatizzato al lime

(E: Homemade tagliolini with cuttlefish ink with smoked trout, its eggs and Beurre Blanc scented with lime) $\in 22,00 \ (1,3,4,7)$

SECONDI

Costolette d'agnello con spinacino saltato, carote glassate al miele e salsa ai frutti rossi

(E: Lamb chops with sautéed baby spinach, honey-glazed carrots and red berry sauce) $\in 34,00$ (7)

Filetto di manzo accompagnato da una millefoglie di patate alla Fontina d'alpeggio D.O.P.

(E:Beef fillet accompanied by a potato millefeuille with Fontina d'alpeggio D.O.P.) $\in 39,00$ (7)

Tataki di tonno** con verdure all'orientale e salsa di carote allo zenzero

(E: Tuna Tataki with Oriental Vegetables and Ginger Carrot Sauce) $\ \in 30,00 \ (4,6,9,10)$

Cervo in civet con polenta alla griglia

(E:Deer in civet with grilled polenta) $\in 30,00$

I NOSTRI PIATTI CONVIVIALI

Su prenotazione (min. 2 persone – piatto unico)

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

Fondue Bourguignonne $\in 35,00/pers.$ (3.11)

Eventuali supplementi avranno un costo aggiuntivo

DESSERT

Tiramisù della casa

(E: Homemade Tiramisù) $\in 10,00 \ (1,3,7,8)$

Fonduta di cioccolato fondente con spiedo di frutta di stagione

(E: Dark chocolate fondue with seasonal fruit) $\in 10,00$ (7,8)

Crème brulée al latte di cocco aromatizzata al lime e menta

(E:Coconut milk crème brulee flavored with lime and mint) $\in 10,00$ (3)

Gelato Fiordilatte con crumble di meringa, frutti rossi e salsa al cacao amaro

(E: Fiordilatte ice cream with meringue crumble, red fruits and bitter cocoa sauce) $\in 10,00$ (3,7,8)

La crema di Cogne della tradizione valdostana

(E: Local chocolate cream) € 10,00 (1,3,7,8)

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

(E: Cheese and Fontina d'Alpeggio tasting with its compotes and fruity bread) $\ \in 16,00 \ (1,7,8)$

(*)prodotto surgelato

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

Per i più piccoli



Lasagnetta** al forno

(E: Italian style lasagna) € 12,00 (1,7,9)

Penne al pomodoro / pesto

(E: Pasta with tomato sauce or pesto) otin 10,00 (1)

Chicken nuggets* con patatine*

(E: Fried chicken with Fries) otin 15,00 (1,3,7)

Filetto di merluzzo* in padella con patatine*

(E: Cod fillet with Fries) otin 15,00 (1,7)

Cereali (1)
Crostacei (2)
Uova (3)
Pesce (4)
Arachidi (5)
Soja (6)
Latte (7)
Frutta a guscio (8)
Sedano (9)
Semi sesamo (10)
Senape (11)
Anidride solforica (12)
Lupini (13)
Molluschi (14)