

MENU A LA CARTE

Coperto € 3,00/ pers.

ANTIPASTI

La tavolozza di salumi dello Svizzero:

*Lardo d'Arnad, Mocetta, Boudin , Lonzino Bertolin e Coppa al ginepro di montagna
serviti con pane nero fruttato e castagne al miele*

(E: Plate of local cured meats served with fruity bread and chestnuts)

€ 18,00 (1,8)

La tartare di trota alpina

*con avocado, cipolla marinata, semi di sesamo tostato e yogurt al lemongrass***

(E: Alpine trout tartare with avocado, marinated onion, toasted sesame seeds, and yogurt lemongrass sauce)

€ 23,00 (4,10,12)

L'uovo morbido

*su crema di patate valdostane con mandorle tostate,
spuma al Parmigiano Reggiano e tartufo nero*

(E: Soft egg on a potatoes purée, toasted almonds, Parmigiano Reggiano mousse, and black truffle)

€ 21,00 (3,7,8)

La brunoise di barbabietola

*con feta marinata alla soia, semi di sesamo, avocado, lime e pomodoro acidulo***

(E: Beetroot brunoise with feta marinated in soy, sesame seeds, avocado, lime and sour tomato)

€ 19,00 (6,7,10)

La battuta di fassona

*con capperi, scalogno, senape, finocchi croccanti e uovo marinato***

(E: Fassona tartare with capers, shallots and sanape with crunchy fennel and marinated egg)

€ 24,00 (3,11)

“Tour du Mont Blanc”

*Il giro del Monte Bianco tra Italia, Francia e Svizzera fatto attraverso
la nostra degustazione di formaggi: Toma di capra az. agr. Nicoletta,
Bleu di capra az. agr. Nicoletta, Pecorino valdostano stagionato,
Fontina d'Alpeggio Modon d'Or 2025 , Beaufort alpage e Tête de Moine.*

(E: Tour du Mont Blanc – Ita, Fra, Sui - plate of cheeses)

€ 24,00 (1,7,8)

()prodotto surgelato*

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

PRIMI

*Il Roesti di riso allo zafferano
con funghi misti spadellati su fondo bruno di manzo***

(E: Rice Roesti with saffron, sautéed mixed mushrooms on a brown beef sauce)

€ 26,00 (3,7,9,12)

*I tjarin all'uovo fatti in casa al tartufo nero e spuma di Parmigiano***

*(E: Homemade egg tagliolini** with black truffle and Parmigiano Reggiano mousse)*

€ 26,00 (1,3,7,9)

*Gli gnocchi di polenta fatti in casa
al burro e salvia con Fontina e lonzino valdostano Blancoeur***

(E: Polenta gnocchi with butter and sage with Fontina and Valle d'Aosta lonzino)

€ 24,00 (1,3,7,9)

*I pizzoccheri della Valtellina dell'amico Moro
incontrano la miglior Fontina d'alpeggio premiata Modon D'Or 2025,
la nostra verza e le patate di montagna*

*(E: Our friend Moro's pizzoccheri from Valtellina meet the best mountain Fontina awarded Modon D'Or 2025,
our cabbage and mountain potatoes)*

€ 22,00 (7,9)

*Le tagliatelle fatte in casa al ragù di cervo***

(E: Homemade tagliatelle with venison ragout)

€ 24,00 (1,3,7,9)

La vellutata di sedano rapa con perle di tapioca

(E: Celeriac cream soup with tapioca pearls)

€ 18,00 (9)

()prodotto surgelato*

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

SECONDI

*La guancia di manzo brasata al Fumin
con purée di patate***

(E: Beef cheek braised in Fumin with mashed potatoes)

€ 30,00 (7,12)

*Il filetto di trota di Morgex alla mugnaia
con patate ratte sautées***

(E: Morgex trout fillet meunière style with sauted ratte potatoes)

€ 27,00 (1,4,7,12)

*Il carré d'agnello
con babaganoush (hummus di melanzane e tahina),
melanzane fritte e semi di sesamo tostato***

(E: Rack of lamb with babaganoush (eggplant and tahini hummus), fried eggplant and toasted sesame seeds)

€ 32,00 (1,9,10)

*Il filetto di Fassona piemontese al Bleu d'Aoste di Nicoletta e nocciole
con millefoglie di patate***

(E: Nicoletta's Piedmontese Fassona fillet with Bleu d'Aoste and hazelnuts with potato millefeuille)

€ 39,00 (7,8)

*Il medaglione di cavolfiore arrostito
con delicata crema di sedano rapa, cipolla marinata e semi di sesamo tostato***

(E: Roasted cauliflower medallion with celeriac cream, marinated onion and toasted sesam seeds)

€ 20,00 (9,10,12)

()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 € 40,00/ pers. (1,7)

*Formaggio Raclette, tagliere di salumi, giardiniera, patate ratte e insalata mista***

Fondue Bourguignonne € 40,00/ pers. (3,11)

*Bocconcini di manzo, 4 salse – Rosa, Tartara, Aioli e Ketchup - patatine fritte e insalata mista***

*Eventuali supplementi
avranno un costo aggiuntivo*

DESSERT

*La fonduta di cioccolato fondente
con frutta fresca*

(E: Dark chocolate fondue with fresh fruit)
€ 10,00 (7,8)

*La mousse al cioccolato bianco con gelé al lampone
su una base di croccante alle nocciole e cioccolato fondente***

(E: White chocolate mousse with raspberry jelly, on a hazelnut and dark chocolate crunch base)
€ 14,00 (3,7,8)

La spuma di zabaione con gelato alla vaniglia
e crumble di nocciole e cioccolato*

(E: Zabaglione foam with vanilla ice cream and a cookie crumble)
€ 13,00 (1,3,7,8,11,12)

*La crema di Cogne di Donata
con le tradizionali tegole valdostane*

(E: Local chocolate Cogne cream with tiles biscuits)
€ 10,00 (1,3,7,8)

“Tour du Mont Blanc”

*Il giro del Monte Bianco tra Italia, Francia e Svizzera fatto attraverso
la nostra degustazione di formaggi: Toma di capra az. agr. Nicoletta,
Bleu di capra az. agr. Nicoletta, Pecorino valdostano stagionato,
Fontina d’Alpeggio Modon d’Or 2025 , Beaufort alpage e Tête de Moine.*

(E: Tour du Mont Blanc – Ita, Fra, Sui - plate of cheeses)
€ 24,00 (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)

Pennette o Gnocchi:

Pomodoro €10,00

*Ragù** €11,00*

*Pesto** €13,00*

(E: Pasta with tomato sauce or pesto or ragout)

(1,8,9)

Chicken nuggets con patatine**

(E: Chicken nuggets with fries/salad)

€ 15,00 (1,3,7)

Hamburger con patatine* / insalata verde*

(E: Hamburger with fries/salad)

€ 15,00 (1,3,7)

*Cotoletta di vitello**

con patatine/ insalata verde*

(E: Veal cutlet with fries/salad)

€ 15,00 (1,7)

*Filetto di merluzzo**

con patatine/ insalata verde*

(E: Cod fillet with fries/salad)

€ 15,00 (1,7)

()prodotto surgelato*

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