

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)

*Il vitello tonnato dello Svizzero***

(E: The veal with tuna sauce)

€ 21,00 (4,8,12)

Il carpaccio di pomodoro e robiola vaccina condita

con cipolla in salamoia, pomodori confit, scaglie di formaggio affumicato e rosmarino

(E: Tomatoes carpaccio with soft cheese and pickled onion, confit tomatoes, smoked cheese flakes and rosemary)

€ 16,00 (7)

*La trota di Morgex** in carpione*

con verdure di stagione croccanti

(E: Morgex fried trout marinated in vinegar, onions, and herbs with seasonal vegetables)

€ 21,00 (1,3)

*La battuta di fassona***

con capperi, scalogno, senape, sedano croccante e uovo marinato

(E: Fassona tartare with capers, shallots and sanape with crunchy celery 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 conservazione*

PRIMI

*Le tagliatelle al ragù bianco di coniglio***

(E: Tagliatelle with white rabbit ragout)

€ 24,00 (1,3,7,9,12)

*I tortelli di ricotta e erbe di montagna** con crema di fave, fonduta di Toma valdostana e mocetta croccante*

(E: Tortelli with ricotta and mountain herbs, with broad bean cream, Aosta Valley Toma fondue and crunchy mocetta)

€ 24,00 (1,3,7,9)

Le chicche di patate con ragù di cervo** e spolverata di cacao amaro*

(E: Potato gnocchi with deer ragout and dusting of bitter cocoa)

€ 24,00 (1,3,9,12)

I pizzoccheri della Valtellina dell'amico Moro incontrano la miglior Fontina d'alpeggio D.O.P., le costine dell'orto e le patate di montagna

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

€ 22,00 (1,7,9)

*Il pacchero con trota di Morgex**, burro aromatizzato alle erbe e limone*

(E: Pacchero pasta with Morgex trout, herb butter, lemon scented)

€ 22,00 (1,4,7,9)

*La vellutata di patate**, erbe selvatiche e costine dell'orto con fonduta di Toma stagionata e crostini di pane nero abbrustoliti nel burro fuso*

*(E: Creamy potato and wild herbs soup with swiss chard from the garden, seasoned Toma fondue and croutons of black
bread toasted in melted butter)*

€ 18,00 (1,7,9)

()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 (7,9,12)

*La trota di Morgex** al cartoccio con erbe aromatiche e limone
con patate novelle lessate e condite con olio al prezzemolo*

*(E: Morgex trout baked in foil with aromatic herbs and lemon, served with boiled potatoes
and seasoned with parsley oil)*

€ 24,00 (4)

*La nostra costoletta di vitello** alla valdostana
con patatine fritte*

(E: Our traditional veal cutlet with ham and Fontina cheese served with fried potatoes)

€ 27,00 (1,3,7)

*Il filetto di manzo nappato al burro e rosmarino
con patate al forno e baby carotine*

(E: Beef fillet coated with butter and rosemary with baked potatoes and baby carrots)

€ 35,00 (7)

*Il baccalà accomodato***

(E: Braised salt cod with potatoes, olives and pine nuts)

€ 24,00 (2,4,8,14)

()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*