

# LA NOSTRA CARTA

OUR MENU/ NOTRE CARTE

## Antipasti

*Appetizer/ Hors d'œuvres*

- Tartare di carne condita con sale affumicato alle erbe € 16,00  
*Seasoned steak tartare with home-smoked herb salt*  
*Tartare de viande assaisonné servi avec sel fumé aux herbes*
- Filetto di trota salmonata al vapore su insalatina novella € 16,00  
con fiori di sale alla vaniglia Bourbon  
*Steamed salmon trout fillet on green garden salad with Bourbon vanilla flavoured marine salt*  
*Filet de truite saumonée cuit à la vapeur, servi sur un lit de salade avec du sel à la vanille Bourbon*
- Lingotto di salmone scozzese affumicato maison con € 18,00  
crema di mascarpone al lime e chips di pane nero  
*Scottish home-smoked salmon steak with lime flavoured mascarpone cream and brown bread chips*  
*Lingot de saumon écossais fumé, servi avec de la crème de mascarpone au citron vert et chips de pain noir*
- Tartare di tonno al lime e zenzero € 18,00  
*Lime and ginger seasoned tuna tartare*  
*Tartare de thon au lime et gingembre*
- Roast beef di Angus, affumicato maison con caprino fresco € 16,00  
aromatizzato alla mela essiccata e nocciola  
*Home-smoked Angus roast beef with fresh goat cheese crumbled with dried apple and hazelnuts*  
*Roast beef d'Angus fumé maison, servi avec fromage de Chèvre assaisonné au pomme sèche et noisette*
- Bloc di foie gras Rougié, servito con mostarda di € 16,00  
ribes rossi e pan brioche speziato  
*Bloc de foie gras Rougié, served with red currant mustard and spiced pan brioche*  
*Bloc de foie gras Rougié servi avec brioche épicée et moutarde de groseilles*
- Coniglio confit su letto di verdure in agrodolce e € 15,00  
insalatina verde  
*Rabbit confit on sweet and sour pickled vegetables and garden salad*  
*Confit de lapin sur un lit de légumes aigre-doux e petite salade verte*

Ricottina vaccina in cartoccio con pere, radicchio brasato € 14,00  
e noci, aromatizzata con sale al lampone e pepe rosa

*Warm bovine ricotta cheese with pears, braised radicchio and walnuts, spiced with raspberry scented salt and pink peppercorn*

*Ricotta de vache en papillote avec poires, trévisse braisée et noix, aromatisée avec sel au framboise et poivre rose*

## Zuppe

*Soups/ Soupes*

Zuppa rustica di montagna € 14,00

*Farmhouse soup*

*Soupe campagnarde de montagne*

Zuppa di cipolle con crostone di pane nero € 15,00  
gratinato al Gruyere

*Onion soup with Gruyere cheese gratinated brown bread crouton*

*Soupe à l'oignon gratinée avec crôton de pan noir gratiné au Gruyère*

## Primi

*First courses/ Entrées*

Fusilli di grano duro biologico "Senatore Cappelli" € 16,00  
trafilati a mano al pesto di broccoli e olio alle acciughe siciliane

*Hand drawn organic durum wheat fusilli "Senatore Cappelli" with broccoli pesto and Sicilian anchovies flavoured olive oil*

*Pasta fusilli de blé dur bio " Senatore Cappelli" fait maison à la main au pesto de brocoli et huile aux anchoises sicilianes*

Gnocchi di patate fatti a mano con fonduta di € 15,00  
Fontina DOP e croccante di speck

*Gnocchi of potatoes with fondue of fontina cheese DOP and crunchy bacon*

*Gnocchi de pommes de terre faits maison à la main avec fondue de Fromage Fontina DOP et croquant de speck*

Tortino caldo di patate e Toma di Gressoney con Mocetta € 14,00

*Warm potato and Toma di Gressoney cheese pie served with sliced air dried Mocetta*

*Quiche aux pommes de terre et Tomme de Gressoney et Mocetta*

Maltagliati all'uovo di grano duro biologico "Antico Molino Rosso" € 16,00  
Rosso" trafilate a mano al ragù sfilacciato di cervo

*Handmade durum wheat pasta maltagliata with flour of "Antico Molino Rosso"  
with braised venison ragout*

*Pasta maltagliati de blé dur bio "Antico Molino Rosso" fait à la main au  
ragoût de cerf*

Ravioli di grano duro biologico "Senatore Cappelli" fatti € 16,00  
a mano ai tre arrostiti e crema di Parmigiano 24 mesi

*Organic hand made durum wheat ravioli "Senatore Cappelli", filled  
with roasted meats on cream of seasoned parmesan cheese (24 months)*

*Ravioli de blé dur bio "Senatore Cappelli" faits maison à la main, farcies aux  
trois viandes rôtis et crème de parmesan (24 mois)*

Spaghetti alla chitarra trafilate a mano di grano duro € 16,00  
biologico "Antico Molino Rosso" al nero di seppia e pesce  
spada allo zafferano

*Hand made spaghetti alla chitarra of organic "Antico Molino Rosso" flour with  
squid ink and saffron flavoured swordfish*

*Spaghetti à la chitarra de blé dur bio "Antico Molino Rosso" fait à la main au sépia  
et poisson-scie au safran*

## Secondi

### Second courses/ Plats principaux

Rib-eye irlandese (250 gr) con patate al forno, fonduta € 30,00  
di Reblochon e pancetta di montagna croccante

*Grilled Irish rib-eye (250 gr) with parmentier potatoes, Reblochon cheese  
fondue and crunchy mountain bacon*

*Rib-Eye irlandais (250 gr) avec pommes de terre parmentières, fondue de  
Reblochon et lard croustillant de montagne*

Stinco d'agnello laccato al miele di bosco con € 24,00  
purea di sedano rapa

*Forest honey glazed knuckle of lamb with root celery purée*

*Jarret d'agneau laqué au miel de bois avec purée de céleri-rave*

Arrostino di vitello cotto a bassa temperatura con € 18,00  
sua riduzione su rösti di patate

*Sous-vide roasted veal au jus with potato rösti*

*Rôti de veau cuit sous-vide avec sa réduction et pommes  
de terre parmentier*

Tagliata di cervo su mela grigliata e salsa ai mirtilli\* € 25,00  
con patate al forno

*Sliced steak of venison on grilled apple with blueberry\* sauce and parmentier potatoes*

*Tranche de cerf sur pomme grillée et sauce au myrtilles\* avec pommes de terre au four*

Guancia di manzo alle erbe di montagna con € 18,00  
crema di patate

*Beef's cheek with mountain herbs and creamy mashed potatoes*

*Joue de boeuf aux herbes de montagne avec crème de pommes de terres*

Mezzo galletto cotto a bassa temperatura, € 17,00  
gratinato alla senape con melanzane al funghetto

*Sous vide cooked, mustard gratinated half cockerel with sautéed eggplant*

*Demi-coquelet cuit sous-vide au gratin avec moutarde Aubergines sautées*

Filetto di maiale in camicia di Lardo d'Arnad con € 20,00  
riduzione di vino rosso Donnas e rösti di patate

*Fillet of pork wrapped with Lardo d'Arnad and reduction of*

*Donnas red wine with potato rösti*

*Viande de porc bardé au Lard d'Arnad avec réduction de vin rouge*

*Donnas et rösti de pommes de terre*

### **La nostra proposta valdostana**

*Our local dishes/ Notre offre valdôtaine*

Assiette di salumi della Valle € 16,00

*Typical cold cuts from the Aosta Valley*

*Assiette de charcuterie typique de la Vallée d'Aoste*

Assiette di formaggi della Valle, con composte di € 16,00  
nostra produzione

*Selection of cheeses of the Aosta Valley with home made preserves*

*Assiette de fromages typique de la Vallée d'Aoste, avec confitures de notre production*

Assiette mista di salumi e formaggi della Valle, € 20,00  
con composte di nostra produzione

*Typical cold cuts and cheese selection from the Aosta Valley with home made preserves*

*Assiette de charcuterie et fromages typique de la Vallée d'Aoste, avec confitures de notre production*

Lardo d'Arnad con castagne\* al miele e crostone di pane di segale € 16,00

*Lard d'Arnad with honeyglaced chestnuts\* and rye bread croutons*

*Lard d'Arnad avec châtaignes au miel et croûton de pain de seigle*

Crespelle di segale biologico "Antico Molino Rosso" alla valdostana con Fontina DOP € 16,00

*Organic rye flour "Antico Molino Rosso" crepes, valdostana style*

*Crêpes de seigle bio "Antico Molino Rosso" à la valdôtaine*

Polenta di farina di mais macinata a pietra "Chappoz" € 8,00

*Polenta of whole grain stoneground cornflour "Chappoz"*

*Polenta de farine de maïs moulu « Chappoz »*

Polenta di farina di mais macinata a pietra "Chappoz" concia classica con Fontina DOP € 14,00

*Polenta of whole grain stoneground cornflour "Chappoz" enriched with Fontina DOP cheese*

*Polenta de farine de maïs moulu « Chappoz » enrichi avec de la Fontina DOP*

Polenta di farina di mais macinata a pietra "Chappoz" concia con Bleu d'Aoste € 15,00

*Polenta of whole grain stoneground cornflour "Chappoz", enriched with Bleu d'Aoste cheese*

*Polenta de farine de maïs moulu « Chappoz » enrichi avec du fromage Bleu d'Aoste*

Carbonada valdostana con polenta € 16,00

*Typical beef stew with polenta*

*Typique viande de boeuf en civet avec polenta*

Salsiccia in umido con polenta € 16,00

*Braised italian sausages with polenta*

*Sausicces braisées avec polenta*

Funghi misti\* di sottobosco trifolati con polenta € 15,00

*Assorted hashed mushrooms\* with polenta*

*Assortiment de champignons\* hachis avec polenta*

Tris di umidi (carbonada, salsiccia e funghi\*) € 21,00  
con polenta

*Selection of typical beef stew, braised italian sausages and  
assorted hashed mushrooms\* with polenta*

*Sélection de viande de bœuf en civet, saucisses braisées et champignon\*  
hachis avec polenta*

Scaloppa di vitello alla valdostana con € 18,00  
patate al forno

*Veal escalope valdostana style with parmentier potatoes*

*Escalope de veau à la valdôtaine avec pommes de terre parmentier*

Fonduta alla valdostana di Fontina DOP con crostini € 16,00

*Typical Fontina DOP cheese fondue of Valle d'Aosta with bread croûtons*

*Fondue avec Fontina DOP à la valdôtaine avec croûtons*

Fonduta alla valdostana di Fontina DOP completa € 21,00  
con salumi della valle, patate al vapore e crostini

*Complete Fontina DOP cheese fondue of Valle d'Aosta with local cold cuts,  
steamed potatoes and bread croûtons*

*Fondue complet avec Fontina DOP à la valdôtaine avec de charcuterie  
typique, pommes de terres à la vapeur et croûtons*

**Menu Bambino**  
*Children's menu/ Menu enfant*

Si informa la gentile clientela che il Menu bambino è disponibile per bambini e ragazzi da 0 a 14 anni.

*We would like to inform our valued guests about the availability of our children's menu until the age of 14./ Nous informons notre aimable clientèle que le Menu Enfant est disponible pour enfants et garçons de 0 jusqu'à 14 ans.*

**Primi**  
*First courses/ Entrées*

Pasta al pomodoro <i>Pasta with tomato sauce</i> <i>Pâtes à la sauce tomate</i>	€ 10,00
Lasagne <i>Lasagna</i> <i>Lasagna</i>	€ 10,00
Ravioli di magro* al burro e salvia <i>Ravioli* sautéed in butter and fresh sage</i> <i>Raviolis* beurre et sauge</i>	€ 10,00

**Secondi**  
**(serviti con patate al forno)**  
*Second courses/ Plats principaux*  
*(served with parmentier potatoes)/ (servis avec pommes de terre parmentier)*

Cotoletta alla Milanese <i>Milanese escalope</i> <i>Escalope panée</i>	€ 12,00
Paillard ai ferri <i>Grilled paillard</i> <i>Paillard grillé</i>	€ 12,00
Medaglione di hamburger di Angus irlandese <i>Medallion of Irish Angus beef hamburger</i> <i>Médaille de hamburger d'Angus Argentin</i>	€ 12,00



## Desserts

*Desserts/ Desserts*

- Tarte Tatin con gelato alla vaniglia del Madagascar € 9,00  
aromatizzato alla cannella  
*Tarte Tatin with cinnamon flavoured Madagascar vanilla ice cream*  
*Tarte Tatin avec glace à la vanille du Madagascar aromatisé à la cannelle*
- Torta polenta e noci con salsa al passito della Valle € 7,00  
*Polenta and walnut pie with tepid, sweet wine flavoured sauce*  
*Tarte de polenta e noix avec sauce au vin flétri de la Vallée*
- Cre moso al cioccolato (72% fondente Venezuela) € 8,00  
con purea di lampone e pinoli sabbati  
*Bitter chocolate mousse (72% Venezuela) with raspberry puree*  
*and sweet roasted pine nuts*  
*Crèmeux de chocolat (72% noir Venezuela) avec purée de framboises et*  
*pignons sablés*
- Cheesecake ai frutti di bosco € 7,00  
*Wild berry cheesecake*  
*Cheesecake avec fruits rouges*
- Semifreddo al pistacchio di Bronte con scaglie € 7,00  
di cioccolato  
*Semifreddo of pistacchio Bronte with chocolate flakes*  
*Parfait al pistacchio di Bronte avec des flocons de chocolat*
- Trilogia di desserts: Cre moso al cioccolato, Torta polenta € 9,00  
e noci, semifreddo al pistacchio di Bronte  
*Dessert trilogy: bitter chocolate mousse, polenta and walnut pie, Semifreddo of*  
*pistacchio Bronte with chocolate flakes*  
*Trilogie de desserts: Crèmeux au chocolat,, tarte de polenta e noix,*  
*Parfait al pistacchio di Bronte avec des flocons de chocolat*
- Sorbetti dello chef alla frutta a pallina € 2,00  
*Our chef's Fruit sorbets per scoop*  
*Sorbet du chef aux fruits par boule*

Per mantenere intatte le caratteristiche di alcune nostre preparazioni, utilizziamo l'abbattimento rapido di temperatura a -24° con appositi abbattitori di temperatura. Se desiderate saperne di più su quali preparazioni sono al momento trattate con il freddo intenso e perché, non esitate a richiedere la nostra consulenza al tavolo. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

\* Alcuni componenti del prodotto potrebbero essere congelato all'origine dai nostri fornitori di fiducia  
To maintain the characteristics of some of our preparations we use blast chiller freezers to a temperature of -24 °. If you are interested in knowing more about our preparations, currently treated with intense cold, do not hesitate to ask for our advice at the table. For information regarding the presence of ingredients or food products which could provoke allergies, please ask any of our restaurant or reception staff. For any information regarding ingredients, food products and allergens, please ask any of our restaurant or reception staff for the relevant documentation.

- Some components of the product may be originally frozen by our trusted suppliers

•  
Pour garder intactes les caractéristiques de certains de nos préparations, nous utilisons la température de refroidissement de soufflé à -24 ° avec cellules de refroidissement spéciales. Si vous voulez en savoir plus sur quelles sont les préparations qui sont actuellement traitées par le froid intense et pourquoi, n'hésitez pas à demander conseil à la table. Les informations sur la présence de substances ou produits qui provoquent des allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service. Pour toute information sur les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation appropriée qui sera fournie sur demande par le personnel de service.

\* Certains composants du produit peuvent être congelés à l'origine par nos fournisseurs de confiance

Le sostanze o i prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sono:

1. **Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
  - a) maltodestrine a base di grano;
  - b) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - c) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato;
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattio.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.