AL TORCHIO
restaurant

LA NOSTRA CARTA

OUR MENU/ NOTRE CARTE

HOTEL
LO SCOIATTOLO

AL TORCHIO restaurant

Antipasti

Appetizer/ Hors d'œuvres

Tartare di carne condita con sale affumicato alle erbe
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 con fior 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 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
Lime and ginger seasoned tuna tartare
Tartare de thon au lime et gingembre

Roast beef di Angus, affumicato maison con caprino fresco 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 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

Le nostre focaccine con Reblochon, prosciutto crudo di Bosses e Lardo d'Arnad
Home made focaccia with Reblochon cheese, raw ham "Bosses" and Lard d'Arnad
Notre Focaccia au Reblochon, jambon cru de Bosses e Lard d'Anard

Ricottina vaccina in cartoccio con pere, radicchio Brasato 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, trévise braisée et noix, aromatisée avec sel au framboise et poivre rose

AL TORCHIO restaurant

Zuppe

Soups/ Soupes

Zuppa rustica di montagna
Farmhouse soup
Soupe campagnarde de montagne

Zuppa di cipolle con crostone di pane nero gratinato al Gruyere
Onion soup with Gruyere cheese gratinated brown bread crouton
Soupe à l'oignon gratinée avec crôuton de pan noir gratiné au Gruyère

Primi

First courses/ Entrées

Fusilli di grano duro biologico "Senatore Cappelli" 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 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
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

Pappardelle all'uovo di grano duro biologico "Antico Molino Rosso"
trafilate a mano al ragù sfilacciato di cervo
Handmade durum wheat pappardelle "Antico Molino Rosso" with braised venison ragout
Pappardelle de blé dur bio "Antico Molino Rosso" fait à la main au ragoût de cerf

Ravioli di grano duro biologico "Senatore Cappelli" fatti a mano ai tre arrosti e crema di Parmigiano 48 mesi
Organic hand made durum wheat ravioli "Senatore Cappelli", filled with roasted meats on cream of seasoned parmesan cheese (48 months)
Ravioli de blé dur bio "Senatore Cappelli" faits maison à la main farcies aux trois viandes rôtis et crème de parmesan (48 mois)

Casarecce di grano duro biologico "Senatore Cappelli" trafilate a mano con pesce spada allo zafferano
Hand drawn organic durum wheat Casarecce"Senatore Cappelli" with saffron flavoured swordfish
Pasta Casarecce de blé dur bio " Senatore Cappelli" fait maison à la main et poisson-scie au safran

AL TORCHIO
restaurant

Secondi

Second courses/ Plats principaux

Rib-eye irlandese (250 gr) con patate al forno, fonduta 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 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 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* 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*

Filetto di vitello con salsa tartufata e crema di patate

Veal tenderloin with truffled sauce and creamy mashed potatoes

Filet de veau à la sauce aux truffes et crème de pommes de terre

Mezzo galletto cotto a bassa temperatura, gratinato alla senape con melanzane a funghetto

Sous vide cooked, mustard gratinated half cockerel with sautéed eggplant

Demi-coquelet cuit sous-vide au gratin avec moutarde et aubergines sautées

Filetto di maiale in camicia di Lardo d'Arnad con 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

AL TORCHIO restaurant

La nostra proposta valdostana

***Our local dishes/ Notre offre* valdôtaine**

Assiette di salumi della Valle
Typical cold cuts from the Aosta Valley
Assiette de charcuterie typique de la Vallée d'Aoste

Assiette di formaggi della Valle, con composte di 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, 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
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
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"
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
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
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
Typical beef stew with polenta
Typique viande de boeuf en civet avec polenta

Salsiccia in umido con polenta
Braised italian sausages with polenta
Sausicces braisées avec polenta

Funghi misti* di sottobosco trifolati con polenta
Assorted hashed mushrooms with polenta*
Assortiment de champignons hachis avec polenta*

Tris di umidi (carbonada, salsiccia e funghi*) con polenta
Selection of typical beef stew, braised italian sausages and assorted hashed mushrooms with polenta*

HOTEL LO SCOIATTOLO

AL TORCHIO
restaurant

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

Scaloppa di vitello alla valdostana con 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
Typical Fontina DOP cheese fondue of Valle d'Aosta with bread croûtons
Fondue avec Fontina DOP à la valdôtaine avec croûtons

AL TORCHIO
restaurant

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
Pasta with tomato sauce
Pâtes à la sauce tomate

Lasagne
Lasagna
Lasagna

Ravioli di magro* al burro e salvia
Ravioli sautéed in butter and fresh sage*
Raviolis beurre et sauge*

Secondi

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

Cotoletta alla Milanese
Milanese escalope
Escalope panée

Paillard ai ferri
Grilled paillard
Paillard grillé

Medaglione di hamburger di Angus irlandese
Medallion of Irish Angus beef hamburger
Médaillon de hamburger d'Angus Argentin

HOTEL
LO SCOIATTOLO

AL TORCHIO restaurant

Desserts

Desserts/ Desserts

Tarte Tatin con gelato alla vaniglia del Madagascar 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

Tortino di caffe e nocciola con salsa al passito della Valle
Hazelnut and coffee pie with sweet wine flavoured sauce
Tarte au café et noisette avec sauce sur le passito de la Valle

Mattonella al cioccolato (72% fondente Venezuela) con purea di lamponi
Chocolate mud cake (72% Venezuela) with raspberry puree
Carreaux de chocolat (72% noir Venezuela) avec purée de framboises

Cheesecake al lime e menta
Lime and mint cheesecake
Cheesecake avec citron e menthe

Cremoso al pistacchio di Bronte con salsa al cioccolato
Pistachio cream with chocolate sauce
Crémeux pistache Bronte à la sauce au chocolat

Trilogia di desserts: Mattonella al cioccolato, Tortino caffe e nocciola, cremoso al pistacchio di Bronte
Dessert trilogy: chocolate mud cake, hazelnut and coffee pie, pistachio cream
*Trilogie de desserts: Careaux de chocolat, tarte au café et noisette,*crémeux pistache Bronte

Sorbetti dello chef alla frutta
Our chef's Fruit sorbets
Sorbet du chef aux fruits

AL TORCHIO
restaurant

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 kowing 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 souffle 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) lattiolo.
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 illinoinensis (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_2 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.

HOTEL
LO SCOIATTOLO