

AL TORCHIO
restaurant

Menu del giorno

ESEMPIO DI MENU DEL
GIORNO

EXAMPLE OF MENU OF
THE DAY

EXEMPLE DE MENU DU
JOUR

Antipasto

Appetizer - Hors d'œuvre

Lingotto di salmone scozzese affumicato maison con crema di mascarpone al lime e chips di pane nero

Scottish home-smoked salmon 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

Primo

First course - Entrée

Ravioli di grano duro biologico "Senatore Cappelli" fatti a mano al brasato con scaglie di Parmigiano 36 Riserva

Organic handmade durum wheat ravioli "Senatore Cappelli", filled with braised meat ragout and Parmesan 36 months

Ravioli de blé dur bio "Senatore Cappelli" faits maison à la main, farcies avec viande braisé avec Parmesan 36 mois

Maccheroni di Gragnano Gerardo di Nola alla crema di melanzane con ricotta di capra dei F.lli Panizzi e pomodorini confit

Maccheroni of Gragnano Gerardo di Nola with eggplant cream, goat ricotta cheese produced by F.lli Panizzi and cherry tomatoes confit

Maccheroni de Gragnano de Gerardo di Nola à la crème d'aubergine, ricotta de chèvre produite par F.lli Panizzi et tomates confites

Secondo

Second course - Plat principal

Mezzo galletto cotto a bassa temperatura, 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 et Aubergines sautées

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 parmentières

Dessert

Dessert - Dessert

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

Cheesecake al cioccolato

Chocolate cheesecake

Cheesecake au chocolat

AL TORCHIO
restaurant

Menu Valdostano

Local Menu

Spécialités Locales

Antipasto

Appetizer - Hors d'œuvre

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

Primo

First course - Entrée

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

Polenta - Polenta

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

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

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

Secondo

Second course - Plat principal

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 parmentières