

LA NOSTRA CARTA

OUR MENU/ NOTRE CARTE

Antipasti

Appetizer/ Hors d'œuvres

Sformatino di topinambur 🥕 , fonduta di toma di Gressoney,
e caviale di melanzane. **€ 16,00**

*Flan of topinambur 🥕 with Gressoney Toma cheese fondue and
Aubergine caviar.*

*Flan de topinambour 🥕, fondue de toma de Gressoney et caviar
d'aubergine.*

Scaloppa di Foie Grass *, pan brioche speziato e
Chutney all'albicocca. **€ 19,00**

*Foie Grass escalope *with spiced brioche bread and apricot chutney.*

Escalope de Foie Grass, pain brioché aux épices et chutney
d'abricots.*

Crotoni gratinati, mocetta, nocciole e vinaigrette ai
Frutti di bosco. **€ 17,00**

*Gratinated Croton from (Flli. Panizzi) with Mocetta, hazelnuts and
Wild fruit vinaigrette.*

Croton gratiné (Flli. Panizzi), mocetta, noisettes et vinaigrette aux fruits de bois.

Trota salmonata di Morgex marinata e affumicata Maison,
zuppetta di melograno, yogurt greco e craker alla paprika. **€ 19,00**

*Homemade marinated and smoked salmon trout from Morgex with,
pomegranate sauce, greek yoghurt and paprika crackers.*

*Truite saumonée de Morgex marinée et fumée maison, soupe à la
Grenade, yaourt grec et craquelins au paprika*

Primi

First courses | Entrées

Tortelli di cinghiale 🐗 , con sua demiglasse, crema di patate di montagna allo zafferano e polvere di lamponi. **€ 23,00**

Wild boar tortelli 🐗 in its reduction, creamed local potatoes with saffron

and raspberry powder.

Tortelli de sanglier 🐗 , avec sa demiglasse, délicate crème de pommes de terre de montagne au safran et poudre de framboises.

Zuppa rustica di legumi, speck croccante, cialda di pane nero valdostano e olio al rosmarino. **€ 21,00**

Farmhouse soup with crispy speck, local dark bread and homemade rosemary oil.

Soupe de légumes rustique, speck croustillant, galette de pain noir de la val d'Aosta et huile de romarin maison.

Gnocchi di patate 🍷 viola su salsa di zucca mantovana, amaretti e spuma di ricotta. **€ 23,00**

Purple potato gnocchi with pumpkin sauce, amaretti and ricotta mousse.

Gnocchis de pommes de terre violettes sur sauce de citrouille de Mantoue, biscuits amaretti et mousse de ricotta.

Spaghetti alla chitarra homemade al ragù di cervo e funghi porcini *. **€ 25,00**

Homemade Spaghetti alla chitarra with venison ragout and porcini mushrooms.*

Spaghetti maison à la chitarra au ragoût de chevreuil et champignons porcini.*

Secondi

Second courses | Plats principaux

Rib-eye irlandese (250 gr) con patate al forno, fondutina di Reblochon e pancetta di montagna croccante **€ 32,00**

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

Scamone di agnello, salsa di piselli e menta, vegetali di stagione. **€ 28,00**

Lamb rump with pea and mint sauce and seasonal vegetables.

Croupion d'agneau, sauce de petits pois et menthe, légumes de saison.

Stracotto di stinco disossato di vitello al Fumin valdostano, su disco di polenta concia macinata a pietra Chappoz. **€ 26,00**

Veal shank stew on gratinated stone-ground polenta from Chappoz.

Jarret de veau désossé mijoté au vin rouge Fumin du Val d'Aosta, sur disque de polenta tannée sur pierre de Chappoz.

Filetto di salmerino alpino di Morgex alla piastra, fumetto, spinaci e pomodorini confit. **€ 28,00**

Grilled local fillet of Artic char, spinach and tomato confit.

Filet d'omble chevalier de Morgex grillé, fumet, épinards et tomates confites.

La nostra proposta valdostana

Our local dishes | Notre offre valdôtaine

- Assiette mista di salumi e formaggi della Valle con composte di nostra produzione **€ 23,00**
Typical cold cuts and cheese selection from the Aosta Valley with homemade preserves
Assiette de charcuterie et fromages typique de la Vallée d'Aoste, avec confitures de notre production
- 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" **€ 10,00**
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 **€ 15,00**
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
- Carbonada valdostana con polenta **€ 18,00**
Typical beef stew with polenta
Typique viande de bœuf en civet avec polenta
- Salsiccia in umido con polenta **€ 17,00**
Braised Italian sausages with polenta
Sausicces braisées avec polenta
- Funghi misti* di sottobosco trifolati con polenta **€ 17,00**
Assorted hashed mushrooms with polenta*
Assortiment de champignons hachis avec polenta*
- Tris di umidi (carbonada, salsiccia e funghi*) con polenta **€ 23,00**
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 patate al forno **€ 22,00**
Veal escalope valdostana style with parmentier potatoes
Escalope de veau à la valdôtaine avec pommes de terre parmentières

Desserts

Desserts | Desserts

Tarte Tatin 🍷 con gelato alla vaniglia homemade. € 11,00

Tarte Tatin 🍷 with homemade vanilla ice cream.

Tarte Tatin 🍷 avec glace à la vanille maison.

Millefoglie con crema Chantilly sifonata, granella di cioccolato al 72% e menta. € 11,00

Millefeuille with Chantilly cream, mint and 72% dark chocolate grains.

Millefeuille à la crème Chantilly siphonnée, 72% de grains de chocolat et menthe.

Mousse ai frutti di bosco e tegole valdostane. € 11,00

Mixed berries mousse with "Tegole" local biscuits.

Mousse aux fruits de bois et tuiles de la Vallée d'Aoste.

Bavarese 🍷 ai due cioccolati, marquise e salsa al mandarino. € 11,00

Bavarian 🍷 cream of two chocolates, marquise and mandarin sauce.

Bavarois 🍷 aux deux chocolats, sauce marquise et mandarine.

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

🧊 Alcuni componenti sono prodotti e abbattuti a -18°C dalla nostra cucina

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

🧊 Some components of our products are prepared and blast chilled to a temperature of -18°C by our chefs

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

🧊 Certains composants du produit sont préparé par notre cuisine et refroidissiez a la température de -18°C

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.

1. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.

2. **Uova** e prodotti a base di uova.

3. **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.

4. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.

5. **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.

6. **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) latticello.

7. **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.

8. **Sedano** e prodotti a base di sedano.

9. **Senape** e prodotti a base di senape.

10. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

11. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

12. **Lupini** e prodotti a base di lupini.

13. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

