

# Menu

**LA NOSTRA CARTA**  
OUR MENU | NOTRE CARTE

## Le nostre tartare di pesce

Our fish tartar | Notre tartare de poisson

Tartare di tonno pinna gialla 🍷 al lime e zenzero

- › Lime and ginger seasoned yellow fin tuna tartare
- › Tartare de thon jaune au lime et gingembre

Tartare di tonno rosso del mediterraneo 🍷 al naturale

- › Mediterranean red tuna tartare
- › Tartare de thon rouge méditerranéen au naturel

Tartare di ricciola 🍷, avocado e burrata

- › Amberjack tartare with avocado and burrata
- › Tartare de sériole, avocat et burrata

Tartare di branzino 🍷

- › Sea bass tartare
- › Tartare de loup de mer

Tartare di salmone 🍷

- › Salmon tartare
- › Tartare de saumon

Tris di tartare 🍷 al naturale: branzino, tonno rosso e ricciola

- › Tris of tartare: sea bass, red tuna and amberjack
- › Tris de tartare au naturel: loup de mer, thon rouge et sériole

## Antipasti freddi

Cold appetizers | Hors d'œuvres froids

Tartare di carne di razza fassona piemontese con sale affumicato alle erbe

- › *Seasoned piedmontese beef tartare with home-smoked herb salt*
- › *Tartare de viande piémontaise 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 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*

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 épicee et moutarde de groseilles*

## Antipasti caldi

Hot appetizers | Hors d'œuvres chauds

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
- Nôtre Focaccia au Reblochon, jambon cru de Bosses et Lard d'Arnad

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, trévisse braisée et noix, aromatisée avec sel au framboise et poivre rose

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

## Zuppe

Soup | Soupes

### Zuppa rustica di montagna

- › Farmhouse soup
- › Soupe campagnarde de montagne

### Zuppa di cipolle con crostone di pane nero gratinato al Gruyère

- › Onion soup with Gruyère cheese gratinated brown bread croûton
- › Soupe à l'oignon gratinée avec crôton de pan noir gratiné au Gruyère

## Primi

First courses | Entrées

### Spaghetti di Gragnano al pomodoro Bio "Fiaschetto di Torre Guaceto" (presidio Slow Food) e basilico

- › Spaghetti di Gragnano with Bio plum tomato "Fiaschetto di Torre Guaceto" (Slow Food committee) and basil
- › Spaghetti di Gragnano à la tomate Bio "Fiaschetto di Torre Guaceto" (Présidium Slow Food) et basilic

### Gnocchi di patate 🍲 fatti a mano con fonduta di Fontina DOP e croccante di speck

- › Home made 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

### 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 36 mesi Riserva

- › Organic hand made durum wheat ravioli "Senatore Cappelli", filled with roasted meat ragout on cream of seasoned parmesan cheese (36 months)
- › Ravioli de blé dur bio "Senatore Cappelli" faits maison à la main, farcies aux trois viandes rôties et crème de parmesan (36 mois)

### Lasagnetta vegetariana 🍲

- › Vegetarian lasagna
- › Lasagna végétarienne

## Secondi

Second courses | Plats principaux

Rib-eye irlandese (250 gr) con patate al forno, fondutina 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 parmentières

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 aux 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 al funghetto

- › Sous vide cooked, mustard gratinated half cockerel with sautéed eggplant
- › Demi-coquelet cuit sous-vide au gratin avec moutarde et Aubergines sautées

Costata di Angus irlandese (500 gr) servita con ratatouille di verdure

- › Irish Angus steak (500 gr) served with vegetable ratatouille
- › Côte de Angus irlandais (500 gr) servi avec ratatouille de légumes

## 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" conca 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*
- › *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 parmentières*

**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*



## Menu Bambino

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

### Children's menu

We would like to inform our valued guests about the availability of our children's menu until the age of 14.

### Menu enfant

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\* sauteed in butter and fresh sage
- › Raviolis\* beurre et sauge

## Secondi (serviti con patate al forno)

**Second courses** (served with parmentier potatoes) | **Plats principaux** (servis avec pommes de terre parmentier)

#### Cotoletta di vitello

- › Veal escalope
- › Escalope de veau

#### Paillard di vitello ai ferri

- › Grilled veal paillard
- › Paillard de veau grillé

#### Medaglione di hamburger di Angus irlandese 🍷

- › Medallion of Irish Angus beef hamburger
- › Médaillon de hamburger d'Angus Argentin

## 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*

Torta al limone

- › *Lemon cake*
- › *Tarte au citron*

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 cioccolato

- › *Chocolate cheesecake*
- › *Cheesecake au chocolat*

Cre moso al pistacchio di Bronte con salsa al cioccolato

- › *Pistachio cream with chocolate sauce*
- › *Crèmeux pistache Bronte à la sauce au chocolat*

Trilogia di desserts: mattonella al cioccolato, torta al limone e cremoso al pistacchio di Bronte

- › *Dessert trilogy: chocolate mud cake, lemon cake and pistachio cream*
- › *Trilogie de desserts: careaux de chocolat, tarte au citron et crèmeux pistache Bronte*

Sorbetti dello chef alla frutta

- › *Our chef's fruit sorbets*
- › *Sorbet du chef aux fruits*

**Gli snacks** (disponibili solo per il servizio di pranzo, dalle 12:15 alle 14:30)

**Snacks** (available only for lunch service, from 12:15am to 2:30pm)

**Les snacks** (disponible seulement pour le déjeuner, de 12H15 à 14h30)

**Insalata Nizzarda | Niçoise Salad | Salade Niçoise**

- Fagiolini, patate, tonno, uovo sodo, acciughe del Cantabrico, olive e pomodori
  - Beans, potatoes, tuna, boiled eggs, anchovies, olives and fresh tomatoes
  - Haricots, pommes de terre, thon, œuf dur, anchois, olives et tomates fraîches

**Insalata Vegetariana | Vegetarian Salad | Salade Végétarienne**

- Insalatina, pomodori freschi, carote, mais, mozzarella e verdure alla griglia
- Green salad, fresh tomatoes, carrots, corn, mozzarella and grilled vegetables
- Salade verte, tomates fraîches, carottes, maïs, mozzarella et légumes grillés

**Insalata Valdostana | Aosta Valley Salad | Salade Valdôtaine**

- Insalatina, noci, mocetta, fontina, crostini, mele, olio alle noci
- Green salad, walnuts, mocetta, fontina cheese, bread croutons, apple and walnut flavoured oil
- Salade verte, noix, mocetta, fontina, croûtons, pommes, huile aux noix

**Insalata Greca | Greek Salad | Salade Grecque**

- Insalatina, peperoni, cetriolo, cipolla rossa, feta, olive nere, pomodori e crostini
- Green salad, bell peppers, cucumber, red onion, feta cheese, black olives, tomatoes and bread croûtons
- Salade verte, poivrons, concombre, oignon rouge, feta, olives noires, tomates, croûtons

**Insalata Cesare | Cæsar Salad | Salade César**

- Insalatina, pollo alla griglia, crostini, scaglie di parmigiano 36 mesi, dressing cæsar
- Green salad, grilled chicken, bread croutons, sliced parmesan (seasoned 36 months), cæsar dressing
- Salade verte, poulet grillé, croûtons, écailles de Pargimiano 36 mois, dressing cæsar

**Caprese di Mozzarella di Bufala DOP**

- Tomatoes and buffalo Mozzarella DOP
- Tomates et Mozzarella di Bufala DOP

**Roast Beef di Angus | Angus roast beef | Roast beef d'Angus**

- Roast beef di Angus, insalata verde, pomodorini, parmigiano 36 mesi, limone e sedano
- Angus roast beef, green salad, tomatoes, parmesan cheese (seasoned 36 months), lemon and celery
- Roast beef d'angus, salade verte, tomates, parmigiano 36 mois, citron et céleri

### Toast Valdostano | Aosta Valley Toast | Toast Valdôtain

- › Toast con prosciutto cotto e fontina
- › Toast with ham and fontina cheese
- › Toast avec jambon et fontina

### Focaccina o ciabattina farcita | Filled Focaccina or Ciabattina | Focaccina ou ciabattina farcie

- › Da farcire con ingredienti a scelta tra:

**Salumi** Coppa, prosciutto crudo di Bosses, prosciutto cotto, rosa d'Aosta, speck e salame  
**Formaggi** Toma di Gressoney, fontina e bleu d'Aoste  
**Salsa** Maionese, ketchup o senape

- › Choose your ingredients:

**Cold cuts** Coppa, raw ham de Bosses, ham, air-cured pork meat, speck and salami  
**Cheeses** Toma di Gressoney, fontina or bleu d'Aoste  
**Sauces** Mayonnaise, ketchup or mustard

- › A remplir avec ingrédients a choisir entre:

**Charcuterie** Tasse de porc, jambon brut de Bosses, jambon cuit, longe de porc, speck fumé et salami  
**Fromages** Toma di Gressoney, fontina ou bleu d'Aoste  
**Sauces** Mayonnaise, ketchup ou moutarde

### Hamburger

- › Hamburger di Angus, pomodoro, fontina, insalatina, panino  
**Salsa** Maionese, ketchup o senape

- › Angus beef hamburger, tomato, fontina cheese, green salad and homemade bun  
**Sauces** Mayonnaise, ketchup or mustard

- › Hamburger di Angus, tomate, fontina, salade verte et pain  
**Sauces** Mayonnaise, ketchup ou moutarde

### Acciughe del Cantabrico e burratina DOP con bruschettine e fili di peperoncino

- › Cantabrian anchovies with burratina cheese DOP, bread croûtons and chili threads
- › Anchois du Cantabrico et burratina DOP avec croûtons et fils de piment

### Prosciutto crudo de Bosses e melone

- › Melon and raw ham Jambon de Bosses
- › Jambon cru de Bosses et melon