

LA NOSTRA CARTA

OUR MENU/ NOTRE CARTE

Antipasti

Appetizer/ Hors d'œuvres

Battuta di Fassona, spuma di Parmigiano Reggiano
36 mesi Caseificio Gennari, olive croccanti e acqua di
Pomodoro **€ 18,00**

*Seasoned piedmontese beef tartare with Parmigiano Reggiano foam
36 months Caseificio Gennari, crunchy olives and tomato water
Tartare de piémontaise assaisonné servi avec mousse 36 mois
du Caseificio Gennari, olives croustillantes et eau de tomate*

Salmone Scozzese 🐟 marinato agli agrumi e timo di
montagna con pane aromatizzato e salsa al prezzemolo **€ 18,00**

*Scottish salmon 🐟 marinated with citrus and mountain thyme
with flavored bread and parsley sauce
Saumon écossais 🐟 mariné aux agrumes et thym de montagne
avec pain aromatisé et sauce au persil*

Uovo poché, terra di nocciole, argento e fonduta
di robiola di capra Flli. Panizzi **€ 16,00**

*Pouched egg, ground of hazelnuts, silver and goat robiola
fondue from F.lli Panizzi
Œuf poché, terre de noisettes, argent et fondue de robiola
de chèvre des F.lli Panizzi*

Roast-beef di cervo*, ravanelli, salsa di fave e basilico **€ 17,00**

Venison roast-beef, radishes, fava bean and basil sauce
Roast-beef de cerf*, radis, sauce de fèves et basilic*

Primi

First courses | Entrées

Spaghetti alla chitarra al ragù di capriolo 🐇 e mirtilli **€ 19,00**
Spaghetti alla chitarra with roe deer 🐇 sauce and blueberries
Spaghetti alla chitarra à la sauce de chevreuil 🐇 et aux mirtylles

Ravioli 🐇 di grano duro biologico fatti a mano ai tre arrosti **€ 19,00**
al burro noisette, funghi porcini* e crumble di Parmigiano
Reggiano 36 mesi Caseificio Gennari
*Organic handmade durum wheat ravioli 🐇, filled with roasted meat
ragout noisette butter, porcini mushrooms* and crumble of
Parmigiano Reggiano 36 months from Caseificio Gennari*
*Ravioli 🐇 de blé dur bio fait à la main, aux trois viandes rôties au beurre
noisette, champignons porcini* et crumble Parmigiano 36 mois du
Caseificio Gennari*

Bottoni 🐇 al nero con trota di Morgex, zucchine, bottarga **€ 18,00**
di muggine e pomodorini confit
*Black buttons 🐇 with Morgex trout, zucchini, mullet bottarga and
confit tomatoes*
*Boutons 🐇 en noir avec truite de Morgex, courgettes, bottarga de
muggine et tomates confit*

Gnocchi di patate e pomodori su salsa al pane di segale **€ 18,00**
valdostano, ragù di coniglio e cialda all'amaranto
*Potato and tomato gnocchi with rye local bread sauce, rabbit ragout
and amaranth wafers*
*Gnocchis de pommes de terre et tomates sur sauce au pain de
seigle valdôtain, ragoût de lapin et gaufre à l'amarante*

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

Guancia di vitello brasata al Fumin su polenta macinata a pietra "Chappoz" € 26,00

Fumin braised calf cheek on stone-ground polenta "Chappoz"

Joue de veau braisé au Fumin sur polenta moulue en pierre "Chappoz"

Terrina di agnello al profumo di menta, il suo fondo, cipolle borettane e biette € 26,00

Lamb bowl with mint scent, its bottom, borettane onions and chard

Terrine d'agneau au parfum de menthe, son fond, oignons borettane et blettes

Tagliata di cervo*, salsa ai frutti di bosco e schiacciata di patate al rosmarino € 28,00

Venison steak, wild berries sauce and rosemary mashed potatoes*

Coupé de cerf, sauce aux fruits des bois et écrasée de pommes de terre au romarin

La nostra proposta valdostana

Our local dishes | Notre offre valdôtaine

- Assiette mista di salumi e formaggi della Valle con
composte di nostra produzione **€ 22,00**
*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 **€ 17,00**
Typical beef stew with polenta
Typique viande de bœuf 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 **€ 16,00**
Assorted hashed mushrooms with polenta*
Assortiment de champignons hachis avec polenta*
- Tris di umidi (carbonada, salsiccia e funghi*) con polenta **€ 22,00**
*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 **€ 20,00**
Veal escalope valdostana style with parmentier potatoes
*Escalope de veau à la valdôtaine avec pommes de terre
parmentières*

Desserts

Desserts | Desserts

Cheesecake fredda al Philadelphia e frutta di stagione,
glassa al vin brulé

€ 10,00

Philadelphia cold cheesecake and seasonal fruit, mulled wine frosting
Cheesecake froide au Philadelphia et fruits de saison, glaçage au vin chaud

Mousse allo yogurt greco, caramello salato e crumble di cacao

€ 10,00

Greek yoghurt mousse, salted caramel and cocoa crumble
Mousse au yaourt grec, caramel salé et crumble de cacao

Tortino di mele con cioccolata calda e rum

€ 10,00

Apple pie with hot chocolate and rum
Tartes aux pommes avec chocolat chaud et rhum

Castagne 🍂 al miele e fiocca valdostana

€ 10,00

Chestnuts 🍂 with honey and Valdostana flake
Châtaignes 🍂 au miel et flocons valdôtains

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) latticolo.

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.