

Entrée

Antipasti/ Hors d'oeuvres

Lard d'Arnad dop  castagne		€12,00
Arnad's Lard dop with  chestnuts in honey		
Assiette di salumi valdostani (Motsetta, boudin, saucesses, lard d'Arnad)		€13,00
Assorted cold meats		
Jambon de Bosses e Toma Monte 27		€15,00
Raw ham and cheese "monte 27"		
Carpaccio con salsa al bleu d'Aoste e aceto balsamico		€14,00
Beef slices with Bleu d'Aoste cheese sauce and balsamic vinegar		
  Caprino dorato con agrumi e miele al rododendro		€13,00
 Goat fried cheese with citrus fruits and honey		
 Torta salata vegetariana con fonduta di Fontina DOP		€13,00
Vegetarian pie with Fontina Cheese fondue		
  Flan del giorno		€13,00
 Pie of the day		

Primi piatti/First course

Paccheri di "Gagnano" al ragù di  cervo tagliato al coltello		€16,00
Gagnano Paccheri with  deer sauce hand's cut		
   Pappardelle fresche ai funghi Porcini		€16,00
   Hand made pappardelle with mushrooms		
 Polenta valdostana con fontina dop e beuro colò		€10,00
Polenta with melted butter and fontina cheese		
 Fonduta di fontina DOP con crostini dorati		€13,00
Cheese fondue with toasted croutons		
 Ravioli di carne al sugo di arrosto		€13,00
 Meat Ravioli with roast beef's sauce		
 Gnocchi di patate fatti in casa con Fonduta di Fontina DOP e pancetta croccante		€14,00
 Hand made potatoes gnocchi with cheese fondue and crunchy bacon		
Risotto  zucca e noci mantecato con Fontina DOP (minimo due persone)		€14,00
Risotto with pumpkins and walnuts, creamed with Fontina cheese (min. two people)		

Zuppe/Soups

<i>Zuppa "ALPAGE" (pane, fontina dop, cavolo e brodo)</i>		€12,00
<i>ALPAGE" soup of cabbage, bread, melted cheeses and stock</i>		
<i>Zuppa del giorno</i>		€12,00
<i>Soup of the day</i>		
<i>Zuppa di cipolle con Gruviere</i>		€12,00
<i>Onion soup with Gruviere cheese</i>		

Secondi piatti/Main courses

<i>Tagliata di manzo con patate arrosto della Magdeleine</i>		€19,00
<i>Beef steak with roast potatoes</i>		
<i>Filetto di manzo al Calvados con salsa ai [★] carciofi</i>		€26,00
<i>Beef fillet with Calvados and [★] artichokes sauce</i>		
<i>Carbonada con polenta rustica</i>		€14,00
<i>Veal stew with red wine sauce and aosta valley polenta</i>		
<i>Bistecca alla valdostana con il suo contorno</i>		€15,00
<i>Aosta valley steak with ham and cheese and vegetables of the day</i>		
<i>✓ Piatto vegetariano, tometta ai ferri con verdure alla griglia</i>		€13,00
<i>Vegetable plate with grilled cheese and grilled vegetables</i>		

Specialità (min. 2 persone) /Specialities (min. 2 people)

<i>Raclette (formaggio, sottaceti, mocetta e patate lesse)</i>	€20,00 (a persona)
<i>"Raclette" (cheese, pickled vegetables, mocetta and boiled potatoes)</i>	
<i>Supplemento formaggio Raclette</i>	€ 8,00
<i>Additional charge for extra Raclette cheese</i>	
<i>Fondue chinoise (150 g di carne a persona)</i>	
<i>(carne di manzo da cuocere nel brodo con [★] patatine fritte e salse)</i>	€22,00 (a persona)
<i>Chinoise (beef cooked in boiling stock with different kinds of sauces and [★] french fries)</i>	
<i>Supplemento carne 150 g</i>	€14,00
<i>Additional charge for extra meat 150 g</i>	
<i>Fondue bourguignonne (200 g di carne a persona)</i>	
<i>(carne di manzo da cuocere nell'olio con [★] patatine fritte e salse)</i>	€25,00 (a persona)
<i>Bourguignonne (beef cooked in boiling oil with different kinds of sauces [★] french fries)</i>	
<i>Supplemento carne 200 g</i>	€16,00
<i>Additional charge for extra meat 200</i>	

Formaggi/Cheese

- ✓ *Selezione di formaggi con marmellata di cipolle e miele* €13,00
Selection of cheeses with onion jams and honey
- ✓ *Formaggi a porzione (Fontina D.O.P., Vallée d'aoste fromadzo, toma di capra)* €6,00
Cheese portion



Insalate speciali/Special salads

- ALPAGE : verde, radicchio, noci, mocetta e fontina dop* €10,00
green and red salad, walnuts, mocetta and fontina cheese
- ✓ *GRAN BECCA : Verde, radicchio, pomodorini, mela, noci e caprino* €10,00
Green salade, red chicory, tomatoes, apple, walnuts and goat's cheese



Desserts

- Gelato sfuso* €6,00
icecream
- Affogato al caffè* €7,00
icecream with hot coffee
- Affogato al whisky* €8,00
icecream with whisky
- Tegole con moscato passito "les abeilles" Les Crêtes* €8,00
Dry biscuit from Aosta valley and sweet passito wine "les Abeilles"
- Dolce al cucchiaino* €6,00/7,00
Mixed spoon pudding
- Torte della casa* €6,00/7,00
Home made cakes
- ★ *Semifreddo della casa* €7,00
Iced mousse from the house



☆ *di nostra produzione e congelati*

☆ *Homemade and frozen*

☆ *questi prodotti possono essere congelati all'origine*

☆ *these products could be frozen*



Saveurs du Val d'Aoste

V Per vegetariani

V Suitable for vegetarians

*I PREZZI COMPRENDONO IL COPERTO
COVER CHARGE IS INCLUDED IN PRICES*

