

Entrée

Antipasti/ Hors d'oeuvres

Lard d'Arnad dop con  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		€13,00
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		€12,00
Pie of the day		

Primi piatti/ First course

Paccheri di "Gagnano" al ragù di  cervo tagliato al coltello		€15,00
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		€12,00
Cheese fondue with toasted croutons		
Zuppa "ALPAGE" (pane, fontina dop, cavolo e brodo)		€12,00
ALPAGE" soup of cabbage, bread, melted cheeses and stock		
 Ravioli di carne al sugo di arrosto		€13,00
 Meat Ravioli with roast beef's sauce		
  Gnocchi di patate della Magdeleine, fatti a mano, gratinati al forno		€13,00
  Hand made Magdelaine's potatoes gnocchi with tomatoes sauce gratin		
Risotto  zucca e noci mantecato con Fontina DOP (minimo due persone)		€13,00
Risotto with pumpkins and walnuts, creamed with Fontina cheese (min. two people)		
Zuppa del giorno		€12,00

Soup of the day

Secondi piatti/Main courses

<i>Tagliata di manzo con patate arrosto della Magdeleine</i>		€18,00
<i>Beef steak with roast potatoes</i>		
<i>Filetto di manzo al Bleu d'Aoste con il suo contorno</i>		€25,00
<i>Beef fillet with Bleu d'Aoste cheese sauce and side dish</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 persone)

<i>Raclette(formaggio, sottaceti, mocetta e patate lesse)</i>	€18,00 (a persona)
<i>"Raclette" (cheese, pickled vegetables, mocetta and boiled potatoes)</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 sauces and ★ french fries)</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 sauces ★ french fries)</i>	

Formaggi

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

Insalate speciali/Special salads

ALPAGE : verde, radicchio, noci, mocetta e fontina dop

green and red salad, walnuts, mocetta and fontina cheese



€10,00

VGRAN BECCA : Verde, radicchio, pomodorini, mela, noci e caprino

Green salade, red chicory, tomatoes, apple, walnuts and goat's cheese

€10,00

Desserts

Gelato sfuso

icecream

€6,00

Affogato al caffè

icecream with hot coffee

€7,00

Affogato al whisky

icecream with whisky

€8,00

Tegole con moscato passito "les abeilles" Les Crêtes

Dry biscuit from Aosta valley and sweet passito wine "les Abeilles"



€8,00

Dolce al cucchiaino

Mixed spoon pudding

€6,00/7,00

Torte della casa

Home made cakes

€6,00/7,00

★ Semifreddo della casa

Iced mousse from the house

€7,00

☆ *di nostra produzione e congelati*

☆ *of our production and frozen*

☆ *questi prodotti possono essere congelati all'origine*

☆ *this products could be frozen*



Saveurs du Val d'Aoste

V Per vegetariani

V Suitable for vegeterians

I PREZZI COMPRENDONO IL COPERTO

PRICES INCLUDE COVER CHARGE

