

ANTIPASTI

Assiette di salumi e formaggi valdostani con °castagne al miele (7,8) Assorted cold meats and cheeses from Aosta valley whith honey °chestnuts	€ 18,00
Selezione "Erbavoglio" di formaggi delle valli con marmellate maison (7) "Erbavoglio" selection of cheeses from the valleys with home made jams	€ 20,00
Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, fiori del cappero e verdure in agrodolce(3,4,10) Slow-cooked veal, tuna sauce, caper flowers and pickled vegetables	€ 16,00
Cocotte di *fegatini di pollo al Marsala e fichi secchi, con crostone di pane (1,12) *Chicken liver "cocotte" with Marsala wine and dried figs, with toasted bread	€ 16,00
Uovo poché su giardinetto di *piselli alla maggiorana, fonduta di Fontina dop e cialda di polenta (1,3,7) Poached egg with marjoram peas, Fontina dop cheese fondue and crispy polenta	€ 16,00
Tartare di capriolo con cetrioli, scalogno e bottarga di tuorlo d'uovo (3) Venison tartare with cucumber, shallot and cured egg yolk	€ 20,00

PRIMI

Fonduta di Fontina DOP con crostini e polenta (1,3,7) Fontina DOP cheese fondue with toasted bread and polenta	€ 18,00
°Pappardelle di pasta fresca ai *funghi porcini (1,3,7) Hand made °Pappardelle with *porcini mushrooms	€ 18,00
Paccheri di Gragnano con ragù di *cervo al vino rosso (1,7,9,12) Paccheri pasta from Gragnano with *venison ragù and red wine sauce	€ 18,00
°Gnocchi di patate al Bleu d'Aoste, crema di carote e mandorle tostate (1,3,7,8) °Potato gnocchi with Bleu d'Aoste cheese, carrot cream and toasted almonds	€ 18,00
°Ravioli di pasta fresca ripieni di mascarpone e speck del Cervino, crema di zucchine e menta (1,3,7) °Homemade ravioli filled with mascarpone and Cervino speck, zucchini cream and mint	€ 18,00
Spghettone di Gragnano con crema di peperone giallo arrosto, seitan e basilico (1) Spghettone from Gragnano with roasted yellow pepper cream, seitan and basil	€ 16,00
Zuppa Alpage (pane, cavolo verza, Fontina DOP e brodo) (1,7,9) Alpage soup (bread,cabbage, Fontina cheese and broth)	€ 14,00

LE POLENTE

Polenta mulino Chappoz con *funghi porcini trifolati (1,7) Sautéed *porcini mushrooms with polenta from Chappoz mill	€ 18,00
Polenta mulino Chappoz con spezzatino di *cinghiale (1,7,9) *Wild board stew with polenta from Chappoz mill	€ 22,00
Polenta mulino Chappoz alla valdostana con Fontina DOP e burro (1,7) Polenta from Chappoz mill with melted Fontina cheese and butter	€ 14,00

Preghiamo i gentili clienti di comunicare allo staff eventuali intolleranze o allergie così da potervi aiutare al meglio.

SECONDI

°Crocchette di miglio e pere con maionese vegana al rafano (1) 	€ 15,00
Millet and pear croquettes with vegan horseradish mayo	
Tagliata di manzo alla griglia con insalatina di pomodorini bicolore, basilico, pancetta croccante e patate al forno (1)	€ 28,00
Grilled beef tagliata with bicolor cherry tomato salad, basil,crispy pancetta and roasted potatoes	
*Costolette di cervo alla griglia con crema di melanzane e verdure di stagione croccanti	€ 30,00
*Deer ribs with eggplant cream and crispy seasonal vegetables	
*Stinco di maiale cotto sous vide, salsa di mele e porcini, purè di patate (7,10)	€ 22,00
Sous vide *pork shank with with apple and porcini mushroom sauce, potato purée	

SPECIALITA'

min. 2 persone, il prezzo si intende a persona
min. 2 people, prices are per person

RACLETTE : Formaggio Raclette, sottaceti, salumi e patate lesse (7)	€ 28,00
RACLETTE : Raclette cheese, pickled vegetables, cold cuts and boiled potatoes	(Per persona)
Supplemento formaggio Raclette (7)	€ 12,00
Additional charge for extra Raclette cheese	
Fondue Chinoise : 150 g di carne da cuocere nel brodo con patate lesse e salse (1,3,9)	€ 30,00
Fondue Chinoise : 150 g of meat to cook in broth with boiled potatoes and home made sauces	(Per persona)
Supplemento carne 150 g	€ 15,00
Additional charge for extra meat 150 g	
Fondue Bourguignonne : 200 g di carne da cuocere nell'olio con *patatine fritte e salse (1,3)	€ 30,00
Fondue Bourguignonne : 200g of meat to be cooked in oil with *fries and home made sauces	(Per persona)
Supplemento di carne 200 g	€ 18,00
Additional charge for extra meat 200 g	

INSALATE

VIOLETTA : Insalata verde e rossa, rapa rossa, mirtilli, prosciutto crudo di Saint Marcel e salsa alla pesca (7,9)	€ 15,00
VIOLETTA : Green and red salad, beetroot, blueberries, Saint Marcel cured ham and peach dressing	
BUCANEVE : Insalata verde e rossa, carote, noci, Bleu d'Aoste e salsa all'arancia	€ 13,00
BUCANEVE : Green and red salad, carrots, walnuts, Bleu d'Aoste cheese and orange dressing 	

Preghiamo i gentili clienti di comunicare allo staff eventuali intolleranze o allergie così da potervi aiutare al meglio.

ALLERGENI

- 1 . Glutine
- 2 . Crostacei
- 3 . Uova
- 4 . Pesce
- 5 . Arachidi
- 6 . Soia
- 7 . Lattosio
- 8 . Frutta a guscio
- 9 . Sedano
- 10 . Senape
- 11 . Sesamo
- 12 . Anidride solforosa
- 13 . Lupini
- 14 . Molluschi



° Di nostra produzione e surgelati

° Home made and frozen

*Questi prodotti possono essere surgelati all'origine

*These products could be frozen



Vegetariano/ Vegetarian



Vegano / Vegan

Coperto € 2,00

Cover € 2,00