

ANTIPASTI

Assiette di salumi e formaggi valdostani con °castagne al miele (7,8) Assorted cold meats and cheeses from Aosta valley with honey °chestnuts	€ 18,00
Selezione "Erbavoglio" di formaggi delle valli con marmellate maison (7,10) "Erbavoglio" selection of cheeses from the valleys with home made jams	€ 20,00
Cocotte di fegatini di pollo al Marsala e fichi secchi con pane Farinel tostato (1,7,8,10,12) Chicken liver "cocotte" with Marsala wine and dried figs, with toasted Farinel bread (figs, raisins and nuts)	€ 17,00
Roastbeef con fonduta leggera di Toma di Gressoney, rucola e petali di cipolla agrodolce(7,10) Roast beef with a light Toma di Gressoney fondue, arugula, and sweet-and-sour onion petals	€ 18,00
Tartare di *capriolo con salsa ai *lamponi, nocciole e chips di polenta (1,8,10) *venison tartare with *raspberry sauce, hazelnuts and polenta chips	€ 20,00
Uovo poché con zucchine saltate alla menta e fonduta di Fontina DOP (3,7) Poached egg with mint-sautéed zucchinis and Fontina DOP cheese fondue	€ 16,00

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
°Tagliatelle fresche alle castagne con ragù di *cinghiale e cioccolato (1,3,6,7,8,9,12) °Fresh chestnut tagliatelle with *wild boar ragù and chocolate	€ 18,00
°Gnocchi di patate fatti in casa con salsiccia, crema di Bleu di Nicoletta e crumble di pane al limone (1,3,7) °Homemade potato gnocchi with sausage, Bleu di Nicoletta cheese cream, and lemon bread crumble	€ 18,00
°Triangolini di pasta fresca ripieni di patate e mocetta con fonduta di Fontina DOP e mele (1,3,7) °Fresh ravioli filled with potatoes and mocetta, with Fontina DOP cheese fondue and apples	€ 18,00
Tuffoli pastificio Mancini con crema di melanzana abbrustolita, pomodori confit e mandorle tostate (1,8) Tuffoli pasta with roasted eggplant cream, confit tomatoes, and toasted almonds	€ 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	€ 20,00
Polenta mulino Chappoz con spezzatino di *cervo (1,7,9,12) *Venison stew with polenta from Chappoz mill	€ 24,00
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


"Fonduta" vegana di fagioli cannellini e mandorle con verdure bollite e crostini (1,6,8,10) Vegan fondue of cannellini beans and almonds served with boiled vegetables and croutons		€ 18,00
Tagliata di manzo alla griglia, salsa al Bleu di Nicoletta e patate al forno (1,7) Grilled beef tagliata with Blue cheese sauce and roasted potatoes		€ 28,00
*Petto d'anatra sous-vide con scarola ripassata e salsa alle pesche (10) *Sous-vide duck breast with sautéed escarole and peach sauce		€ 30,00
Filettino di maiale sous-vide bardato di pancetta con puré di patate e carotine egrodolci (7) Sous-vide pork tenderloin wrapped in pancetta, served with mashed potatoes and sweet-and-sour carrots		€ 24,00

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) RACLETTE : Raclette cheese, pickled vegetables, cold cuts and boiled potatoes		€ 28,00 (Per persona)
Supplemento formaggio Raclette (7) Additional charge for extra Raclette cheese		€ 12,00
Fondue Chinoise : 150 g di carne da cuocere nel brodo con *patatine fritte e salse (1,3,9,10) Fondue Chinoise : 150 g of meat to cook in broth with *fries and home made sauces		€ 30,00 (Per persona)
Supplemento carne 150 g Additional charge for extra meat 150 g		€ 15,00
Fondue Bourguignonne : 200 g di carne da cuocere nell'olio con *patatine fritte e salse (1,3,10) Fondue Bourguignonne : 200g of meat to be cooked in oil with *fries and home made sauces		€ 30,00 (Per persona)
Supplemento di carne 200 g Additional charge for extra meat 200 g		€ 18,00

INSALATE

TARASSACO : Insalata verde e rossa, prosciutto crudo di Saint Marcel, pesche, mandorle e olio allo zafferano (8) TARASSACO : Green and red salad with Saint. Marcel cured ham, peaches, almonds and saffron oil		€ 16,00
ACHILLEA : Insalata verde e rossa, sedano, finocchio, toma e yogurt all'erba cipollina (7,9) CASTAGNO : Green and red salad with celery, fennel, toma cheese and chive yogurt		€ 16,00

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

Si informano i gentili clienti che i nostri piatti possono contenere allergeni. Non possiamo garantire l'assenza di contaminazione crociata da glutine, anche nei piatti che non lo contengono come ingrediente.

Please be advised that our dishes may contain allergens. We cannot guarantee the absence of cross-contamination with gluten, even in dishes that do not contain it as an ingredient.