ANTIPASTI

Assiette di salumi e formaggi valdostani con °castagne al miele (7,8,12) € 18,00
Selection of Aosta Valley cured meats and cheeses with honey-glazed °chestnuts

Selezione "Erbavoglio" di formaggi delle valli con marmellate maison (7,10) € 20,00
"Erbavoglio" selection of cheeses from the valleys with home made jams

Paté di fegatini di pollo al marsala e fichi secchi con pane Farin'el tostato e petali di cipolla agrodolce (1,7,8,10,12) € 18,00
Chicken liver pâté with marsala and dried figs, toasted Farin'el bread (figs, raisins and nuts) and sweet-and-sour onion petals

Carne salada fatta da noi con cavolo cappuccio rosso, salsa ai frutti di bosco e mandorle (8) € 18,00
House-made carne salada (air-dried cured beef) with red cabbage, wild berry sauce and almonds

Tartare di*capriolo con*funghi saltati al timo, maionese all'aglio dolce e chips di polenta (1,6,10) € 20,00
*Venison tartare with thyme-scented *mushrooms, sweet garlic mayonnaise and polenta chips

Uovo poché su cipolle dorate brasate, fonduta di Fontina DOP e crostini di pane (1,3,7) € 16,00
Poached egg on braised golden onions, Fontina DOP cheese fondue and toasted bread

PRIMI

Fonduta di Fontina DOP con crostini e polenta (1,3,7) € 18,00
Fontina DOP cheese fondue with toasted bread and polenta

°Pappardelle di pasta fresca ai *funghi porcini (1,3,7) € 18,00
Hand made °pappardelle with *porcini mushrooms

°Tagliatelle fresche alle castagne con ragù di *cinghiale e cioccolato (1,3,6,7,8,9,12) € 19,00
°Fresh chestnut tagliatelle with *wild boar and chocolate ragù

°Gnocchi di patate fatti in casa con salsiccia, crema di Bleu d'Aoste e crumble di pane al limone (1,3,7) € 18,00
°Homemade potato gnocchi with sausage, Bleu d'Aoste cheese cream, and lemon bread crumble

°Triangolini di pasta fresca ripieni di patate e mocetta con crema di sedano rapa e mele (1,3,7,9,12) € 18,00
Fresh homemade ravioli filled with potato and mocetta, served with celeriac cream and apple

Tuffoli pastificio Mancini con crema di zucca, radicchio brasato e nocciole (1,8,12) € 16,00
Tuffoli pasta by Pastificio Mancini with pumpkin cream, braised radicchio and hazelnuts

Zuppa Alpage (pane, cavolo verza, Fontina DOP e brodo) (1,7,9) € 14,00
Alpage soup (bread,cabbage, Fontina cheese and broth)

Zuppa del giorno € 14,00
Soup of the day

LE POLENTE

Polenta mulino Chappoz con *funghi porcini trifolati (1,7) € 20,00
Sautéed *porcini mushrooms with polenta from Chappoz mill

Polenta mulino Chappoz con spezzatino di *cervo (1,7,9,12) € 24,00
*Venison stew with polenta from Chappoz mill

Polenta mulino Chappoz alla valdostana con Fontina DOP e burro (1,7) € 14,00
Polenta from Chappoz mill with melted Fontina cheese and butter

Polenta mulino Chappoz con Bleu d'Aoste (1,7) € 16,00
Polenta from Chappoz mill with Bleu d'Aoste cheese

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) — € 18,00
Vegan fondue of cannellini beans and almonds served with boiled vegetables and croutons

Tagliata di manzo alla griglia, fondo bruno alle castagne e patate al forno (1,8) — € 28,00
Grilled beef tagliata with chestnut jus and roasted potatoes

*Petto d'anatra sous-vide con zucca arrosto allo zenzero, salsa all'arancia e bietole (1) — € 30,00
Sous-vide *duck breast, ginger roasted pumpkin, orange sauce and chard greens

*Stinco di maiale con salsa ai porri, mele e senape e purè di patate (7,10) — € 22,00
*Braised pork shank with leek, apple & mustard and 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 (7,9,12) — € 28,00 (Per persona)
RACLETTE : raclette cheese, pickled vegetables, cold cuts and boiled potatoes

Supplemento formaggio raclette (7) — € 12,00
Additional charge for extra raclette cheese

Fondue Chinoise : 150 g di carne da cuocere nel brodo con *patatine fritte e salse (1,3,9,10) — € 30,00 (Per persona)
Fondue Chinoise : 150 g of meat to cook in broth with *fries and home made sauces

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 (1,3,10) — € 30,00 (Per persona)
Fondue Bourguignonne : 200g of meat to be cooked in oil with *fries and home made sauces

Supplemento di carne 200 g — € 18,00
Additional charge for extra meat 200 g

INSALATE

CALENDULA : Insalata verde e rossa, prosciutto crudo di Saint Marcel, mele, carote e citronette all'arancio (10) — € 16,00
CALENDULA : Green and red salad with Saint-Marcel cured ham, apples, carrots and orange citronette

VERBENA : Insalata verde e rossa, indivia belga, uvetta, noci e salsa alla senape e miele (8,10) — € 16,00
VERBENA : Green and red salad with belgian endive, raisins, walnuts and honey mustard dressing

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

MOUNTAIN • RESTAURANT Alpage BREUIL • CERVINIA

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.