


Antipasti

<i>Assiette di salumi valdostani e Formaggi con castagne al miele</i> <i>Assorted cold meats and cheese</i>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€18,00
<i>Carpaccio con salsa al bleu d'Aoste e aceto balsamico</i> <i>Beef slices with Bleu d'Aoste cheese sauce and balsamic vinegar</i>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€16,00
<i>V Flan di [★] verdure con fonduta</i> <i>V Vegetarian [★] Flan with cheese fondue</i>		€14,00
<i>Prosciutto Crudo di Saint Marcel alle erbe di montagna e Gnocco fritto</i> <i>Raw ham Saint Marcel whit mountains erbs and Gnocco fritto</i>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€16,00
<i>Lard d' Arnad dop con [★] castagne</i> <i>Arnad's Lard dop with [★] chestnuts in honey</i>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€14,00
<i>★ Caprino dorato con agrumi e miele</i> <i>★ Fried goat cheeese with citrus and honey</i>		€14,00

Primi piatti

<i>Paccheri di "Gragnano" al ragù di [★] selvaggina tagliato al coltello</i> <i>Gragnano Paccheri with [★] venison ragù hand's cut</i>		€18,00
<i>V [★] Pappardelle fresche ai [★] funghi Porcini</i> <i>V [★] Hand made pappardelle with [★] mushrooms</i>		€17,00
<i>V Polenta valdostana con fontina dop e "beuro colò"</i> <i>V Polenta with melted butter and fontina cheese</i>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€13,00
<i>V Fonduta di fontina DOP con crostini dorati e patate bollite</i> <i>V Cheese fondue with toasted croutons and potatoes</i>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€18,00
<i>★ Ravioli di carne al sugo di arrosto</i> <i>★ Meat ravioli with roast beef sauce</i>		€17,00
<i>★ Gnocchi di patate viola con fonduta di Fontina DOP e pancetta croccante</i> <i>★ Violet potatoes dumplings whit Fontina Cheese fondue and crispy bacon</i>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€16,00
<i>Zuppa "ALPAGE" (pane, fontina dop, cavolo e brodo)</i> <i>ALPAGE" soup of cabbage, bread, melted cheeses and stock</i>		€13,00
<i>Zuppa del giorno</i> <i>Soup of the day</i>		€13,00

Secondi piatti



<i>Filetto di manzo lardellato sfumato alla grappa con patate arrosto e insalatina di songino</i>	€32,00
<i>Larded beef fillet with grappa, roast potatoes and small salad</i>	
<i>Tagliata di manzo con patate arrosto</i>	€25,00
<i>Beef steak with roast potatoes</i>	
<i>Spezzatino di [★]cinghiale con polenta rustica</i>	€22,00
<i>Stewed [★]wild boar and polenta</i>	 Saveurs du VAL D'AOSTE
<i>Scaloppa alla valdostana (prosciutto alla brace e Fontina) con il suo contorno</i>	€20,00
<i>Aosta valley steak with ham and cheese and vegetables of the day</i>	 Saveurs du VAL D'AOSTE
<i>^{V★}Funghi trifolati con polenta rustica</i>	€18,00
<i>^{V★}Sautéed mushrooms with polenta</i>	 Saveurs du VAL D'AOSTE
<i>^{V★}Polpette di verdure al pomodoro con finocchi gratinati</i>	€16,00
<i>^{V★}Vegetable balls whit tomatoe sauce and fennel gratin</i>	

Specialità


(min. 2 persone, il prezzo si intende a persona)

<i>Raclette (formaggio, sottaceti, mocetta, jambon alla brace e patate lesse)</i>	€25,00 (a persona)
<i>"Raclette" (cheese, pickled vegetables, mocetta, ham and boiled potatoes)</i>	
<i>Supplemento formaggio Raclette</i>	€ 10,00
<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>	€27,00 (a persona)
<i>Chinoise (beef cooked in boiling stock with different kinds of sauces and [★]french fries)</i>	
<i>Supplemento carne 150 g</i>	€15,00
<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>	€30,00 (a persona)
<i>Bourguignonne (beef cooked in boiling oil with different kinds of sauces [★]french fries)</i>	
<i>Supplemento carne 200 g</i>	€18,00
<i>Additional charge for extra meat 200 g</i>	

Formaggi

<i>V</i> Selezione di formaggi con marmellata maison e miele		€16,00
<i>V</i> Selection of cheeses with home made jam and honey	Saveurs du VAL D'AOSTE	
<i>V</i> Formaggi a porzione		€ 7,00
<i>V</i> Cheese portion	Saveurs du VAL D'AOSTE	

Insalate

<i>ALPAGE</i> : verde, radicchio, noci, mocetta e fontina dop		€12,00
green and red salad, walnuts, mocetta and fontina cheese	Saveurs du VAL D'AOSTE	
<i>V</i> GRAN BECCA : Verde, radicchio, pomodorini, mela e caprino		€12,00
<i>V</i> 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		€9,00
icecream with whisky		
Tegole con vino passito		€8,00
Dry biscuit from Aosta valley and sweet passito wine		
Dolce al cucchiaino		€6,00/9,00
Mixed spoon pudding		
Torte della casa		€6,00/9,00
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 *Saveurs du Val D'Aoste (prodotti tipici)*

V Per vegetariani

V Suitable for vegetarians



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