






## 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
Carne salada fatta da noi con cavolo cappuccio, uvetta e pinoli tostati Home made salted meat with cabbage, raisins and pine nuts	€ 16,00
Cocotte di *fegatini di pollo al Marsala e fichi secchi (1,12) Chicken *liver "cocotte" with Marsala wine and dried figs	€ 16,00
Mattonella di polenta con radicchio, nocciole e toma di pecora "Neige de brebis" (1,7,8,12) Fried Polenta with radicchio, hazelnuts and sheep's cheese "Neige de brebis" 	€ 16,00
Tartare di capriolo con maionese alla cipolla caramellata, senape e miele (3,10) Roe deer tartare with caramelized onion mayo, mustard and honey	€ 20,00

## PRIMI


Fonduta di Fontina DOP con crostini e polenta (1,3,7) 	€ 18,00
Fontina DOP cheese fondue with toasted bread and polenta	
°Tagliatelle di pasta fresca ai *funghi porcini (1,3,7) 	€ 17,00
Hand made °Tagliatelle with *porcini mushrums	
°Pappardelle fresche di castagne con ragù di *selvaggina al vino rosso (1,3,8,9,12) °Fresh chestnut Pappardelle with *venison ragù	€ 18,00
°Gnocchi di patate al rosmarino con salsiccia e Bleu d'Aoste su crema di zucca (1,3,7) Rosemary °potato gnocchi with sausage and Bleu d'Aoste on pumpkin cream	€ 18,00
°Tortelli ripieni di cardi e topinambour con fonduta di Fontina DOP e speck del Cervino croccante (1,3,7) °Tortelli filled with cardoon and jerusalem artichokes, Cheese fondue and crispy Cervino speck	€ 18,00
Calamarata con ragù di cavolfiore e seitan (1,9) 	€ 16,00
Calamarata pasta with cauliflower and seitan ragù	
Zuppa Alpage (pane, cavolo verza, Fontina DOP e brodo) (1,7,9) Alpage soup (bread,cabbage, Fontina cheese and broth)	€ 14,00
Zuppa del giorno Soup of the day	€ 13,00

## LE POLENTE

Polenta mulino Chappoz con *funghi porcini trifolati (1,7) 	€ 18,00
Sautéed *porcini mushrooms with polenta from Chappoz mill	
Polenta mulino Chappoz con spezzatino di *selvaggina (1,9) *Game stew with polenta from Chappoz mill	€ 20,00
Polenta mulino Chappoz alla valdostana con Fontina DOP e burro (1,7) 	€ 14,00
Polenta from Chappoz mill with melted Fontina cheese and butter	

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

## SECONDI

Chèvre chaude dell'azienda "La Petite Ferme" con pere fresche e miele di castagno (1,7) Warm goat cheese "La Petite Ferme" dairy with fresh pears and chestnut honey		€ 15,00
Tagliata di manzo con °burro alle nocciole, fonduta di Fontina DOP e bietole gratinate (7,8) Grilled beef steak with °hazelnut butter, cheese fondue and gratin chard		€ 28,00
*Costolette di cervo con salsa ai *frutti di bosco, patate al forno e giardinetto di cavolfiori *Deer ribs with *wild berry sauce, roast potatoes and cauliflower garden		€ 30,00
*Stinco di maiale alla senape e porri con puré di patate (7,10) *Pork shank with mustard and leeks with potato purée		€ 20,00



## 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		€ 25,00 (Per persona)
Supplemento formaggio Raclette (7) Additional charge for extra Raclette cheese		€ 10,00
Fondue Chinoise : 150 g di carne da cuocere nel brodo con patate lesse e salse (1,3,9) Fondue Chinoise : 150 g of meat to cook in broth with boiled potatoes and home made sauces		€ 27,00 (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) 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

STELLA ALPINA: Insalata gentilina, finocchi, sedano, caprino e salsa all'arancia (7,9) Green salad, fennel, celery, goat cheese and orange sauce		€ 13,00
GENZIANA: Insalata gentilina, cavolo viola, cipolla agrodolce, pomodorini, radicchio e salsa ai frutti rossi Green salad, purple cabbage, sweet and sour onion, cherry tomatoes, radicchio and red fruit sauce		€ 13,00

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

 Vegano