

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

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


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

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

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. Alcuni prodotti sono lavorati freschi internamente e successivamente abbattuti a temperatura controllata.

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. Some products are freshly prepared in-house and then blast-chilled under controlled temperature.