





## Antipasti

<i>V</i> Verdure in pinzimonio		€10,00
<i>V</i> Raw vegetables dipped in olive oil with salt		
Assiette di salumi Valdostani e formaggi		€17,00
Assorted cold meats and cheeses		
Crudo di St. Marcel etichetta nera e Toma Monte 27		€15,00
Raw ham and cheese Monte 27		
Carpaccio con salsa al Bleu d'Aoste e aceto balsamico		€14,00
Beef slices with Bleu d'Aoste cheese sauce and balsamic vinegar		
* Torta salata di verdure con fonduta di Fontina DOP		€13,00
* Vegetarian pie with Fontina cheese fondue		
<i>V</i> *Caprino dorato con agrumi e miele al rododendro		€13,00
<i>V</i> *Goat fried cheese with citrus fruits and honey		
Lard d'Arnad dop con * castagne		€13,00
Arnad's Lard dop with * chestnuts in honey		
<i>V</i> * Flan del giorno		€13,00
* Pie of the day		

## Primi piatti

* Ravioli di carne al sugo di arrosto		€13,00
* Meat ravioli with roast beef sauce		
Paccheri al ragù di * cervo tagliato al coltello		€16,00
Paccheri with hand 's cut deer * sauce		
<i>V</i> Polenta valdostana con fontina dop e beuro colò		€10,00
<i>V</i> Polenta with melted butter and Fontina cheese		
<i>V</i> Fonduta di fontina DOP con crostini dorati		€13,00
<i>V</i> Fontina cheese fondue with toasted croutons		
<i>V</i> Fonduta di fontina DOP con tartufo nero estivo e crostini dorati		€18,00
<i>V</i> Fontina cheese fondue with Black truffle and toasted croutons		
<i>V</i> * * Pappardelle fresche ai funghi Porcini		€16,00
* * Hand made pappardelle with mushrooms		
Risotto * ai mirtilli mantecato al bleu d 'Aoste (minimo due persone)		€14,00
Risotto with blueberries and creamed with bleu d 'Aoste cheese (min. two people)		
Zuppa "ALPAGE"(pane, fontina dop, cavolo e brodo)		€12,00
Alpage soup of cabbage, bread, melted cheese and stock		

*Zuppa del giorno* €12,00  
*Soup of the day*

## *Secondi piatti*

*Tagliata di manzo con patate arrosto* €19,00  
*Beef steak with roast potatoes*

*Carbonada con polenta rustica* €14,00  
*Veal stew with red wine sauce and aosta valley polenta*

*Bistecca alla valdostana con il suo contorno* €15,00  
*Aosta valley steak with ham and cheese and vegetables of the day*

*V Piatto vegetariano, tometta ai ferri con verdure alla griglia* €13,00  
*V Vegetable plate with grilled cheese and grilled vegetables*

*Filetto di manzo al brandy su crostino di pane maison, fonduta di Castellosso e cipolla caramellata con patate arrosto* €26,00  
*Beef fillet with brandy, Castellosso fondue, croutons, caramelized onions and roast potatoes*

## *Specialità (min. 2 persone)*

*Raclette (formaggio, sottaceti, mocetta e patate lesse)* €20,00 (a persona)  
*"Raclette" (cheese, pickled vegetables, mocetta and boiled potatoes)*

*Supplemento formaggio Raclette* € 8,00  
*Additional charge for extra Raclette cheese*

*Fondue chinoise (150 g di carne a persona)*

*(carne di manzo da cuocere nel brodo con <sup>★</sup>patatine fritte e salse)* €25,00 (a persona)  
*Chinoise (beef cooked in boiling stock with different kinds of sauces and <sup>★</sup>french fries)*

*Supplemento carne 150 g* €14,00  
*Additional charge for extra meat 150 g*

*Fondue bourguignonne (200 g di carne a persona)*

*(carne di manzo da cuocere nell'olio con <sup>★</sup>patatine fritte e salse)* €25,00 (a persona)  
*Bourguignonne (beef cooked in boiling oil with different kinds of sauces <sup>★</sup>french fries)*

*Supplemento carne 200 g* €16,00  
*Additional charge for extra meat 200 g*

## *Formaggi*

*V Selezione di formaggi con marmellata maison e miele* €14,00  
*V Selection of cheeses with home made jam and honey*

*V* Formaggi a porzione (Fontina D.O.P., Vallée d'aoste fromadzo, toma di capra)  €6,00  
*V* Cheese portion

### *Insalate*

*ALPAGE* : verde, radicchio, noci, mocetta e fontina dop  €12,00  
green and red salad, walnuts, mocetta and fontina cheese

*V* *GRAN BECCA* : Verde, radicchio, pomodorini, mela e caprino €10,00  
*V* Green salad, red chicory, tomatoes, apple and goat's cheese

*V* *GARGANTUA* : Valeriana, mais, pomodorini, pesca noce, semi e pecorino fresco €14,00  
*V* Valeriana salad, corn, tomatoes, peach, seeds and fresh pecorino

### *Desserts*

*Gelato sfuso* €6,00  
Ice cream

*Affogato al caffè* €7,00  
Ice cream with coffee

*Affogato al whisky* €8,00  
Ice cream with whisky

*Tegole con moscato passito della valle*  €8,00  
Dry biscuit from Aosta valley and local sweet passito wine

*Dolce al cucchiaino* €6,00/7,00  
Mixed spoon pudding

*Torte della casa* €6,00/7,00  
Home made cakes

★ *Semifreddo della casa* €7,00

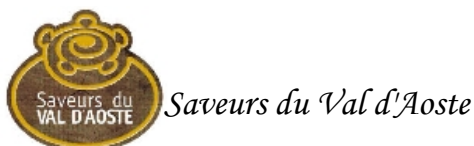
★ *Iced mousse from the house*

★ *di nostra produzione e congelati*

★ *of our production and frozen*

★ *questi prodotti possono essere congelati all'origine*

★ *this products could be frozen*



*V* Per vegetariani

*V* Suitable for vegetarian



*I PREZZI COMPRENDONO IL COPERTO*  
*PRICES INCLUDE COVER CHARGE*