

Antipasti

<p><i>Assiette di salumi valdostani e Formaggi con castagne al miele</i> Assorted cold meats and cheese</p>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€18,00
<p><i>Carpaccio con salsa al bleu d'Aoste e aceto balsamico</i> Beef slices with Bleu d'Aoste cheese sauce and balsamic vinegar</p>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€15,00
<p><i>V Flan di [★] verdure con fonduta</i> <i>VVegetarian [★] Flan with cheese fondue</i></p>		€13,00
<p><i>Jambon de Bosses e Toma Monte 27</i> Raw ham Jambon de Bosses and cheese Monte 27</p>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€15,00
<p><i>Lard d'Arnad dop con [★] castagne</i> Arnad's Lard dop with [★] chestnuts in honey</p>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€13,00

Primi piatti

<p><i>Paccheri di "Gragnano" al ragù di [★] selvaggina tagliato al coltello</i> Gragnano Paccheri with [★] venison ragù hand's cut</p>		€16,00
<p><i>V [★] Pappardelle fresche ai [★] funghi Porcini</i> <i>V [★] Hand made pappardelle with [★] mushrooms</i></p>		€16,00
<p><i>V Polenta valdostana con fontina dop e "beuro colò"</i> <i>V Polenta with melted butter and fontina cheese</i></p>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€11,00
<p><i>V Fonduta di fontina DOP con crostini dorati e patate bollite</i> <i>V Cheese fondue with toasted croutons and potatoes</i></p>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€16,00
<p><i>V Fonduta di fontina DOP con tartufo nero estivo e crostini dorati e patate bollite</i> <i>V Fontina cheese fondue with Black truffle and toasted croutons</i></p>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€20,00
<p><i>[★] Ravioli di carne al sugo di arrosto</i> <i>[★] Meat ravioli with roast beef sauce</i></p>		€14,00
<p><i>Zuppa "ALPAGE" (pane, fontina dop, cavolo e brodo)</i> <i>ALPAGE" soup of cabbage, bread, melted cheeses and stock</i></p>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€12,00



Secondi piatti

<i>Tagliata di manzo con patate arrosto</i>		€20,00
<i>Beef steak with roast potatoes</i>		
<i>Spezzatino di [★]cinghiale con polenta rustica</i>		€15,00
<i>Stewed [★]wild boar and polenta</i>	Saveurs du VAL D'AOSTE	
<i>^{V★}Funghi trifolati con polenta rustica</i>		€17,00
<i>^{V★}Sautéed mushrooms with polenta</i>	Saveurs du VAL D'AOSTE	
<i>^VPiatto vegetariano, tometta ai ferri con verdure alla griglia</i>		€14,00
<i>^VVegetable plate with grilled cheese and grilled vegetables</i>		


Specialità Solo a cena (min. 2 persone)

<i>Raclette (formaggio, sottaceti, mocetta, jambon alla brace e patate lesse)</i>	€23,00 (a persona)
<i>"Raclette" (cheese, pickled vegetables, mocetta, ham and boiled potatoes)</i>	
<i>Supplemento formaggio Raclette</i>	€ 8,00
<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>	€26,00 (a persona)
<i>Chinoise (beef cooked in boiling stock with different kinds of sauces and [★]french fries)</i>	
<i>Supplemento carne 150 g</i>	€14,00
<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>	€26,00 (a persona)
<i>Bourguignonne (beef cooked in boiling oil with different kinds of sauces [★]french fries)</i>	
<i>Supplemento carne 200 g</i>	€16,00
<i>Additional charge for extra meat 200 g</i>	

Formaggi

<i>^VSelezione di formaggi con marmellata maison e miele</i>		€16,00
<i>^VSelection of cheeses with home made jam and honey</i>	Saveurs du VAL D'AOSTE	
<i>^VFormaggi a porzione (Fontina D.O.P., Vallée d'aoste fromadzo, toma di capra)</i>		€ 7,00
<i>^VCheese portion</i>	Saveurs du VAL D'AOSTE	

Insalate

<i>ALPAGE : verde, radicchio, noci, mocetta e fontina dop</i>		€12,00
<i>green and red salad, walnuts, mocetta and fontina cheese</i>	Saveurs du VAL D'AOSTE	
<i>VGRAN BECCA : Verde, radicchio, pomodorini, mela e caprino</i>		€12,00
<i>VGreen salade, red chicory, tomatoes, apple, walnuts and goat's cheese</i>		

Desserts

<i>Gelato sfuso</i>		€6,00
<i>icecream</i>		
<i>Affogato al caffè</i>		€7,00
<i>icecream with hot coffee</i>		
<i>Affogato al whisky</i>		€9,00
<i>icecream with whisky</i>		
<i>Tegole con vino passito</i>		€8,00
<i>Dry biscuit from Aosta valley and sweet passito wine</i>		
<i>Dolce al cucchiaino</i>		€6,00/7,00
<i>Mixed spoon pudding</i>		
<i>Torte della casa</i>		€6,00/7,00
<i>Home made cakes</i>		
<i>★ Semifreddo della casa</i>		€7,00
<i>★ Iced mousse from the house</i>		

★ *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*