

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>Vegetarian [★] Flan with cheese fondue</i>		€14,00
<i>Jambon de Bosses e Gnocco fritto</i> <i>Raw ham Jambon de Bosses and cheese Monte 27</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

Primi piatti

<i>Paccheri di "Gagnano" al ragù di [★] selvaggina tagliato al coltello</i> <i>Gagnano Paccheri with [★] game ragù hand's cut</i>		€17,00
<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	€12,00
<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>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>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€22,00
<i>[★] Tortelli di carne maison al sugo di arrosto</i> <i>[★] Meat tortelli with roast beef sauce</i>		€17,00
<i>Zuppa "ALPAGE" (pane, fontina dop, cavolo e brodo)</i> <i>ALPAGE" soup of cabbage, bread, melted cheeses and stock</i>	 Saveurs du VAL D'AOSTE	€13,00



Secondi piatti

<i>Tagliata di manzo con patate arrosto</i>		€24,00
<i>Beef steak with roast potatoes</i>		
<i>Spezzatino di [★] selvaggina con polenta rustica</i>		€20,00
<i>[★] Game Stew with polenta</i>		
<i>^{V★} Funghi trifolati con polenta rustica</i>		€18,00
<i>^{V★} Sautéed mushrooms with polenta</i>	<i>Saveurs du VAL D'AOSTE</i>	
<i>^V Piatto vegetariano, tometta ai ferri con verdure alla griglia</i>		€15,00
<i>^V Vegetable 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>		€24,00 (a persona)
<i>"Raclette" (cheese, pickled vegetables, mocetta, ham and boiled potatoes)</i>		
<i>Supplemento formaggio Raclette</i>		€ 9,00
<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>		€28,00 (a persona)
<i>Bourguignonne (beef cooked in boiling oil with different kinds of sauces [★]french fries)</i>		
<i>Supplemento carne 200 g</i>		€17,00
<i>Additional charge for extra meat 200 g</i>		

Formaggi

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

Insalate

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

Desserts

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

★ *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*