

Antipasti

Assiette di salumi valdostani e Formaggi con castagne al miele (7,8)
€18,00

Assorted cold meats and cheese

Carpaccio con salsa al bleu d'Aoste e aceto balsamico (7,12)
€16,00

Beef slices with Bleu d'Aoste cheese sauce and balsamic vinegar

Prosciutto Crudo di Saint Marcel alle erbe di montagna e Gnocco fritto (1)
€16,00

Raw ham Saint Marcel whit mountains erbs and Gnocco fritto

Lard d' Arnad dop con*castagne (7,8)
€14,00

Arnad's Lard dop with*chestnuts in honey

V*Caprino dorato con agrumi e miele (1,3,7)
€14,00

V*Fried goat cheese with citrus and honey

Torta salata di verdure (1,3,7)
€15,00

salted vegetable pie

Primi piatti

Paccheri di "Gragnano" al ragù di* selvaggina tagliato al coltello (1,9,12)
€18,00

Gragnano Paccheri with* venison hand cut ragù

V *Pappardelle fresche ai *funghi Porcini (1,3,7)
€17,00

V*Hand made pappardelle with *mushrooms

*Maltagliati di pasta fresca con fonduta di Fontina DOP e pancetta croccante
(1,3,7) €16,00

*Hand made maltagliati with Fontina DOP cheese fondue and crispy
bacon

V Polenta valdostana con fontina dop e "beuro colò" (1,7)
€13,00

V Polenta with melted butter and fontina cheese

V Fonduta di fontina DOP con crostini dorati e patate bollite (1,7)
€18,00

V Cheese fondue with toasted croutons and potatoes

V Fonduta di Fontina DOP al tartufo con con crostini dorati e patate bollite
(1,7) €22,00

✓ Truffle cheese fondue with toasted croutons and potatoes

*Ravioli di carne al sugo di arrosto (1,3,7,9)

€17,00

*Meat ravioli with roast beef sauce

Risotto "Acquerello" al radicchio trevigiano e Bleu caseificio Nicoletta (7,9,12)

€20,00

Risotto "Acquerello" with red radicchio and Bleu Caseificio Nicoletta

Zuppa "ALPAGE"(pane, fontina dop, cavolo e brodo) (1,9)

€13,00

ALPAGE" soup of cabbage, bread, melted cheeses and stock

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

Secondi piatti

Filetto di manzo al brandy

con fonduta di castelrosso e cipolle caramellate con patate arrosto e zucchine

(1,7)

€34,00

Brandy beef fillet with Castelrosso fondue, caramelized onion and roast potatoes and zucchini

Tagliata di manzo con patate arrosto (1)

€25,00

Beef steak with roast potatoes

Spezzatino di *cinghiale con polenta rustica (1,12)

€22,00

Stewed *wild boar and polenta

✓*Funghi trifolati con polenta rustica (1,7)

€18,00

✓*Sautéed mushrooms with polenta

✓ *Polpette di verdure al pomodoro con Broccoli saltati (1,3,7)

€16,00

✓ *Vegetable balls whit tomato sauce and broccoli

Specialità

(min. 2 persone, il prezzo si intende a persona)

(min. 2 people, prices are per person)

Raclette (formaggio, sottaceti, mocetta, jambon alla brace e patate lesse) (7)
€25,00 (a persona)

“Raclette” (cheese, pickled vegetables, mocetta, ham and boiled potatoes)

Supplemento formaggio Raclette (7)

€ 10,00

Additional charge for extra Raclette cheese

Fondue chinoise (150 g di carne a persona)

(carne di manzo da cuocere nel brodo con *patatine fritte e salse) (1,3,9)

€27,00 (a persona)

Chinoise (beef cooked in boiling stock with different kinds of sauces and*french fries)

Supplemento carne 150 g

€15,00

Additional charge for extra meat 150 g

Fondue bourguignonne (200 g di carne a persona)

(carne di manzo da cuocere nell'olio con *patatine fritte e salse) (1,3)

€30,00 (a persona)

Bourguignonne (beef cooked in boiling oil with different kinds of sauces and *french fries)

Supplemento carne 200 g

€18,00

Additional charge for extra meat 200 g

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

Formaggi

✓ Selezione di formaggi con marmellata maison e miele (7)

€16,00

✓ Selection of cheeses with home made jam and honey

✓ Formaggi a porzione (7)

€ 7,00

✓ Cheese portion

Insalate

ALPAGE : verde, radicchio, noci, mocetta e fontina dop (8)

€12,00

green and red salad, walnuts, mocetta and fontina cheese

✓GRAN BECCA : Verde, radicchio, pomodorini, mela e caprino (7)

€12,00

✓Green salade, red chicory, tomatoes, apple and goat's cheese

Desserts

Gelato sfuso (3,7,8)

€6,00

icecream

Affogato al caffè (3,7)

€7,00

icecream with hot coffee

Affogato al whisky (3,7)

€9,00

icecream with whisky

Tegole con vino passito della Valle d'Aosta (1,3,7,8)

€8,00

Dry biscuit from Aosta valley and sweet passito wine

Dolce al cucchiaio (1,3,7,8)

€7,00/9,00

Mixed spoon pudding

Torte della casa (1,3,7,8)

€7,00/9,00

Home made cakes

*Semifreddo della casa(3,7,8)

€7,00

*Semifreddo from the house

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

* di nostra produzione e congelati

* **Homemade and frozen**

* questi prodotti possono essere congelati all'origine

* these products could be frozen

✓ Per vegetariani

✓ Suitable for vegetarians



I PREZZI COMPRENDONO IL COPERTO
COVER CHARGE IS INCLUDED IN PRICES

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