

Antipasti

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



Primi piatti

<p><i>Paccheri di "Gragnano" al ragù di [★] selvaggina tagliato al coltello</i> <i>Gragnano Paccheri with [★] venison ragù hand's cut</i></p>		<p>€16,00</p>
<p><i>V [★] Pappardelle fresche ai [★] funghi Porcini</i> <i>V [★] Hand made pappardelle with [★] mushrooms</i></p>		<p>€16,00</p>
<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	<p>€11,00</p>
<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	<p>€16,00</p>
<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	<p>€20,00</p>
<p><i>[★] Ravioli di carne al sugo di arrosto</i> <i>[★] Meat ravioli with roast beef sauce</i></p>		<p>€14,00</p>
<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	<p>€12,00</p>


Secondi piatti

- Tagliata di manzo con patate arrosto* €20,00
Beef steak with roast potatoes
- Spezzatino di [★]cinghiale con polenta rustica* €15,00
Stewed [★]wild boar and polenta  Saveurs du VAL D'AOSTE
- Scaloppa alla valdostana (prosciutto alla brace e Fontina) con il suo contorno* €18,00
Aosta valley steak with ham and cheese and vegetables of the day  Saveurs du VAL D'AOSTE
- V[★] Funghi trifolati con polenta rustica* €17,00
V[★] Sautéed mushrooms with polenta  Saveurs du VAL D'AOSTE
- V Piatto vegetariano, tometta ai ferri con verdure alla griglia* €14,00
V Vegetable plate with grilled cheese and grilled vegetables

Formaggi

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

Insalate

- ALPAGE : verde, radicchio, noci, mocetta e fontina dop* €12,00
green and red salad, walnuts, mocetta and fontina cheese  Saveurs du VAL D'AOSTE
- V GRAN BECCA : Verde, radicchio, pomodorini, mela e caprino* €12,00
V Green salade, red chicory, tomatoes, apple, walnuts and goat's cheese

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 COMPREDONO IL COPERTO
COVER CHARGE IS INCLUDED IN PRICES