

## 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

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

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

✓ \*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 cheese fondue and crispy bacon

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

✓ Polenta with melted butter and Fontina cheese

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

✓ Fontina cheese fondue with croutons and potatoes

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

✓ Truffle Fontina cheese fondue with croutons and potatoes

\*Ravioli di carne al sugo di arrosto ( 1,3,7,9 )  
€17,00

\*Meat ravioli with roast beef sauce

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 alla griglia con patate arrosto e zucchine ( 1 )  
€30,00

Grilled beef fillet with 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

Scaloppa alla valdostana (prosciutto alla brace e Fontina) con il suo contorno ( 1,7,12 )  
€20,00

Aosta valley steak with ham and cheese and vegetables of the day

V\*Funghi trifolati con polenta rustica ( 1,7 )  
€18,00

V\*Sautéed mushrooms with polenta

V \*Polpette di verdure al pomodoro con broccoli saltati ( 1,3,7 )  
€16,00

V \*Vegetable balls whit tomato sauce and broccoli

\*Stinco di maiale alla birra cotto "sous vide" con purè di patate ( 1,7,9,12 )  
€22,00

\*Beer pork hock cooked "sous vide" with potatoes purè

Alpageburger con patatine fritte ( 1,3 )

( hamburger di filetto 200g, pancetta croccante, Fontina, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata e maionese) €20,00

Alpageburger with french fries

(200g fillet hamburger, crispy bacon, Fontina cheese, lettuce, tomato, caramelized onion and mayonnaise)

Cheeseburger con patatine fritte ( 200g hamburger di filetto, Fontina e maionese) ( 1,3 )  
€18,00

Cheeseburger with french fries (200 g fillet hamburger, Fontina cheese and mayonnaise)

## 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

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

## Desserts

Gelato sfuso ( 3,7,8 )

€6,00

ice cream

Affogato al caffè ( 3,7 )

€7,00

ice cream with hot coffee

Affogato al whisky ( 3,7 )

€9,00

ice cream 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

V Per vegetariani

V Suitable for vegetarians



I PREZZI COMPREDONO 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