









ANTIPASTI

Assiette di salumi e formaggi valdostani con °castagne al miele (7,8) Assorted cold meats and cheeses from Aosta valley with honey °chestnuts	€ 18,00
Selezione "Erbavoglio" di formaggi delle valli con marmellate maison (7,10) "Erbavoglio" selection of cheeses from the valleys with home made jams 	€ 20,00
Mocetta con mele, salsa al Bleu Caseificio Nicoletta e nocciole tostate (7,8,10) Mocetta (cured beef) with apples, Bleu cheese sauce from Caseificio Nicoletta, and toasted hazelnuts	€ 16,00
Roastbeef con fonduta leggera di Toma di Gressoney, rucola e petali di cipolla agrodolce(7) Roast beef with a light Toma di Gressoney fondue, arugula, and sweet-and-sour onion petals	€ 16,00
Mattonella di polenta con funghi trifolati, crema di castagne e  Toma di pecora "Neige de brebis" (1,7,8)	€ 16,00
Fried polenta with sautéed mushrooms, chestnut cream, and "Neige de Brebis" goat cheese	
Tartare di *capriolo con maionese al rafano, pere e chips di polenta (1,6,10) *Venison tartare with horseradish mayonnaise, pears and polenta chips	€ 20,00

PRIMI


Fonduta di Fontina DOP con crostini e polenta (1,3,7)  Fontina DOP cheese fondue with toasted bread and polenta	€ 18,00
°Pappardelle di pasta fresca con ragù di *cervo al vino rosso (1,3,7,9,12) Hand made °Pappardelle with *venison ragù and red wine sauce	€ 18,00
°Gnocchi di patate fatti in casa con *funghi porcini, crema di zucca e salvia (1,3,7)  °Homemade potato gnocchi with *porcini mushrooms, pumpkin cream, and sage	€ 18,00
°Ravioli di pasta fresca ripieni di patate e porri con fonduta di Fontina dop e speck del Cervino croccante (1,3,7)  °Homemade ravioli filled with potatoes and leeks, with Fontina cheese fondue and crispy Cervino speck	€ 18,00
Spaghettoni di Gragnano con ragù di lenticchie (1,9)  Spaghettoni from Gragnano with lentil ragù	€ 16,00
Zuppa Alpage (pane, cavolo verza, Fontina DOP e brodo) (1,7,9) Alpage soup (bread, cabbage, Fontina cheese and broth)	€ 14,00
Zuppa del giorno Soup of the day	€ 14,00

LE POLENTE

Polenta mulino Chappoz con *funghi porcini trifolati (1,7)  Sautéed *porcini mushrooms with polenta from Chappoz mill	€ 20,00
Polenta mulino Chappoz con spezzatino di *cinghiale (1,7,9,12) *Wild boar stew with polenta from Chappoz mill	€ 24,00
Polenta mulino Chappoz alla valdostana con Fontina DOP e burro (1,7)  Polenta from Chappoz mill with melted Fontina cheese and butter	€ 14,00

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

SECONDI

"Fonduta" vegana con fagioli cannellini accompagnata da verdure bollite e crostini (1,6,8,10) Vegan fondue with cannellini beans, served with boiled vegetables and croutons		€ 18,00
Tagliata di manzo alla griglia con patate al forno, scalogni brasati e riduzione di Marsala (1,7,12)		€ 28,00
Grilled beef tagliata with roasted potatoes, braised shallots, and Marsala reduction		
*Costolette di cervo alla griglia con zucca al forno aromatizzata al timo, cicoria saltata e demi-glace al limone (9)		€ 34,00
*Deer ribs with oven-roasted pumpkin flavored with thyme, sautéed chicory and lemon demi-glace		
Filettino di maiale sous-vide bardato di pancetta con puré di patate e cavolo al ginepro (7) Sous-vide pork tenderloin wrapped in pancetta, served with mashed potatoes and juniper cabbage		€ 24,00



SPECIALITA' (solo a cena / dinner only)

min. 2 persone, il prezzo si intende a persona

min. 2 people, prices are per person

RACLETTE : Formaggio Raclette, sottaceti, salumi e patate lesse (7)		€ 28,00
RACLETTE : Raclette cheese, pickled vegetables, cold cuts and boiled potatoes		(Per persona)
Supplemento formaggio Raclette (7)		€ 12,00
Additional charge for extra Raclette cheese		
Fondue Chinoise : 150 g di carne da cuocere nel brodo con *patatine fritte e salse (1,3,9,10)		€ 30,00
Fondue Chinoise : 150 g of meat to cook in broth with *fries and home made sauces		(Per persona)
Supplemento carne 150 g		€ 15,00
Additional charge for extra meat 150 g		
Fondue Bourguignonne : 200 g di carne da cuocere nell'olio con *patatine fritte e salse (1,3,10)		€ 30,00
Fondue Bourguignonne : 200g of meat to be cooked in oil with *fries and home made sauces		(Per persona)
Supplemento di carne 200 g		€ 18,00
Additional charge for extra meat 200 g		

INSALATE

LARICE : Insalata verde e rossa, finocchio, arancia, uvetta, pinoli e olio al rosmarino (8)		€ 16,00
LARICE : Green and red salad with fennel, orange, raisins, pine nuts, and rosemary oil		
CASTAGNO : Insalata verde e rossa, cavolo cappuccio, toma, noci e miele di castagno (7,8)		€ 16,00
CASTAGNO : Green and red salad with cabbage, Toma cheese, walnuts, and chestnut honey		

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

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



° Di nostra produzione e surgelati

° Home made and frozen

*Questi prodotti possono essere surgelati all'origine

*These products could be frozen



Vegetariano/ Vegetarian



Vegano / Vegan

Coperto € 2,00

Cover € 2,00