

Potrete scegliere da questo menù due portate principali (ad esempio antipasto e secondo; primo e secondo) ed il dessert.

Vous pouvez choisir sur ce menu deux plats principaux (par exemple une hors d'oeuvre et un plat fort; une entrée et un plat fort) et un dessert.

You can choice on this menu two courses (for example starter and second course; first course and second course) and dessert.

Sie koennen aus diesem Menu zwei Hauptgerichte waehlen (zum Beispiel Vorspeise und Hauptgericht; Erster Gang und zweiter Gang) und Dessert.

Antipastí

Hors d'oeuvres - Starters - Vorspeisen

Assiette di salumi e formaggi valdostani

Assiette de charcuterie valdotaine

Local cured meats and cheeses assiette

Wurstwaren und Käse der Aostataler Assiette

Tartare di manzo ai tre Sali con uovo in camicia

Tartare de boeuf aux trois sels et oeuf poché

Steer tartare combined with three salts and poached egg

Rind Tatarbeefsteack mit den drei Salzen und verloren Ei

Fagottino di tomino fuso allo speck ed olio di noci

Petit paquet de fromage fondu, speck et huile de noix

Bundle of cheese with speck and walnut oil

Speckkäse,, speck und Nussöl

Carpaccio di zucchini con nocciole ed olio tartufato

Carpaccio de courgette avec noisettes et huile aux truffes

Zucchini's carpaccio with hazelnuts and truffle oil

Zucchini angemacht mit Öl und Zitrone, Haselnüsse und Trüffel-Öl

Fantasia di salmone affumicato

Saumon fumé

Smoked salmon

Räucherlachs

Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni

Les préparations gastronomiques sur le menu peuvent contenir des allergènes

The gastronomic preparations on the menu may contain allergens

Die kulinarischen Vorbereitungen auf das Menü können Allergene enthalten

Primi piatti

Entrées - First course - Ersten Gänge

Crespella alla valdostana **

*Crepes à la valdotaine***

Typical stuffed crepe**

*Gefullter Pfannkuchen des Aostatales***

Gnocchi fatti in casa al Bleu d'Aoste**

*Gnocchi maison au Bleu d'Aoste***

Handmade dumpling with "Bleu d'Aoste" cheese**

*Hausgemacht Klobe mit Bleu d'Aoste Kaese***

Tagliatelle con ragù di cervo in cialda di parmigiano **

*Nouilles maison sauce de cerf en gaufre de Parmesan***

Tagliatelle with venison ragu on a Parmesan Wafer**

*Bandelnudeln mit Hirsch-Hackfleischsoße in Einer Parmesan-Kaese Oblate***

Primo del giorno

Entrée du jour

First course of the day

Ersten Gänge des Tages

Zuppa del giorno

Soupe du jour

Soup of the day

Suppe des Tages

Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni

Les préparations gastronomiques sur le menu peuvent contenir des allergènes

The gastronomic preparations on the menu may contain allergens

Die kulinarischen Vorbereitungen auf das Menue koennen Allergene enthalten

Secondi piatti

Plats principaux - main corses - Hauptgerichte

Fonduta alla valdostana

Fondue à la valdotaine

Fondue with Fontina

Kaesefondue mit "Fontina" des Aostatal

Tometta dorata su letto di insalatina

Fromagette dorée sur lit de salade

Fresh cooked cheese on salad bed

Frischkäse aus Ziegenmilch mit dem Salat-Bett

Civet di cervo con polenta**

*Civet de cerf avec polenta***

Civet deer with polenta**

*Polenta Hirsch Civet***

Tagliata di manzo alle tre composte fatte in casa

Tagliata de boeuf aux trois compotes maison

Beef Tagliata with three home jams

Rindfleisch Tagliata um drei Uhr

Filetto di trota salmonata alla brace**

*Filet de truite saumonée grillée***

Salmon's trout filet**

*Lachsforelle Filet***

Secondo del giorno

Plat principal du jour

Main course of the day

Hauptgerichte des Tages

Contorno del giorno

Légume du jour

Side dishes of the day

Beilage des Tages

Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni

Les préparations gastronomiques sur le menu peuvent contenir des allergènes

The gastronomic preparations on the menu may contain allergens

Die kulinarischen Vorbereitungen auf das Menü können Allergene enthalten

Dessert

I dolci sono tutti fatti in casa ad esclusione del gelato e potrebbero variare ogni giorno, vi verranno quindi proposti quelli di oggi.

Les desserts sont tous fait maison sauf les glaces et ils pourront changer chaque jour, c'est pour ça que nous vous proposerons ceux d'aujourd'hui.

The desserts are all homemade except for ice cream and may vary every day, you will then be offered those of today.

Die Desserts sind alle bis auf Eis selbstgemacht und koennen jeden Tag variieren, Sie dann diejenigen von heute angeboten warden.

Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni

Les préparations gastronomiques sur le menu peuvent contenir des allergènes

The gastronomic preparations on the menu may contain allergens

Die kulinarischen Vorbereitungen auf das Menue koennen Alergene enthalten