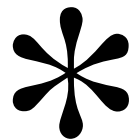
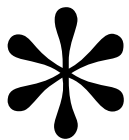
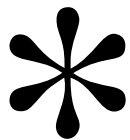


*hrv*



# *Il Ristorante*

Le pietanze che compongono il nostro menù sono fresche e cucinate al momento per mantenerne intatti i sapori, la fragranza e gli aromi.

La pasta all'uovo, quella ripiena, pane e grissini, dolci al cucchiaio e torte sono rigorosamente fatti in casa con le ricette che usava la nonna.

Le farine utilizzate per la preparazione dei diversi tipi di pane e dei grissini sono il risultato di una oculata ricerca.

Un'attenzione particolare è prestata a coloro che hanno allergie o intolleranze, come ad esempio intolleranza al glutine o ai latticini.

Il nostro Chef sceglie personalmente le materie prime che utilizza per la preparazione dei suoi piatti, servendosi il più possibile di prodotti a chilometri zero.

Nel periodo estivo, durante il pasto serale, i commensali possono servirsi ad un ricco buffet di verdure fresche e cotte.

La nostra cantina dei vini offre vini locali – alcuni da agricoltura eroica – e nazionali e la neonata carta delle birre propone alcune nuove birre locali e qualche classica nazionale ed internazionale.

La sala del ristorante può essere utilizzata per cerimonie e banchetti con possibilità di ballare.

Vi ringraziamo per aver visitato il nostro ristorante e vi auguriamo buon appetito

# *Le Restaurant*

Tous les plats qui composent notre menu sont frais et cuisinés sur le moment pour mieux maintenir les saveurs, la fragrance et les arômes.

Les pâtes à l'œuf, les raviolis, pain et grissini, desserts et gâteaux sont rigoureusement maison en utilisant les recettes de Grand-mère.

Les farines utilisées pour la préparations des différents types de pains et pour les grissini ont été attentivement choisies.

Une attention particulière est réservée à tous ceux qui ont des allergies ou intolérances, par exemple intolérance au gluten ou au produits laitiers.

Notre Chef choisit personnellement les matières qui utilisera pour la préparation de tous les plats, il se sert le plus possible de produits à kilomètre zéro.

Pendant la saison estivale, le soir, nos clients pourront se servir directement à un riche buffet de légumes frais et cuits.

Notre cave à vin vous offre vins locaux – quelques-uns sont définis d'agriculture Héroïque – et nationaux et la nouvelle carte des bières vous propose quelques bière locale et quelques une nationale et internationale.

La salle à manger peut être utilisée pour cérémonies et banquets avec la possibilité de danser.

Nous vous remercions d'avoir visité notre restaurant,  
bon appétit.

# *Our Restaurant*

Our menu is made up of fresh foods cooked on the spot in order to preserve tastes, flavours and aroma.

Egg and stuffed pasta, bread and grissini, desserts and cakes are homemade, exactly follow our grandmother's recipe.

After careful researches we decide which floors are the best to produce different breads and grissini.

We pay special attention to people with allergies and intolerances, such as gluten or lactose intolerance.

Our Chef personally row materials to prepare his dishes, using, as much as possible, natural and local products.

In the summer, while the dinner, guests will find a rich buffet with cooked or uncooked vegetables.

Our wine cellar offers local wines, some comes from heroic agriculture, as well as national wine,

Our newly created beer list suggests some new local beers in additions to national and international beers.

The restaurant could be used for ceremonies and feasts, moreover it is possible to dance in.

We are grateful for your visit and we wish you to enjoy your meal!  
Buon appetito.

# *Das Restaurant*

Die frischen Gerichte unserer Speisekarte sind im Moment vorbereitet, um die Geschmäcke, die Würze und die Aromen zu erhalten.

Die gefüllte Eiernudeln, Bröt und die Grissini, das Dessert und die Kuchen-die mit die Rezepte unserer Großmutter vorbereitet werden- sind hausgemacht.

Man wählt die beste Mehlen für Bröte und Grissini und wir beschäftigen uns auch mit Allergien und Unverträglichkeiten, wie z.B. Laktose- und Glutenunverträglichkeit.

Der Koch wählt persönlich die Nahrungsmittel für seine Gerichte aus und benutzt meistens die Produkte unserer Heimat.

Am Sommerabendessen gibt es ein Buffet, wo die Gäste frische oder gekochte Gemüse finden können.

Im Weinkeller kann man Land- und nationale Weine und die neue Bierkarte bietet neue lokale Bieren und nationale und internationale Bieren.

Im Speisezimmer, wo man tanzen darf, kann man Partys organisieren.

Wir danken Euch, dass Ihr unser Restaurant besuchen habt.

Guten Appetit!

Coperto e pane-couvert et pain-cover and bread-Bedeckt und Brot € 1.50

## *Antipastí*

### *Hors d'oeuvres - Starters - Vorspeisen*

<b>Assiette di salumi e formaggi valdostani</b>	- 10.00
<i>Assiette de charcuterie et de fromages typiques valdotains</i>	
Local cured meats and cheeses assiette	
<i>Wurstwaren und Kaese des Aostatal Assiette</i>	
<b>Tartare di manzo ai tre Sali con uovo in camicia</b>	- 9.00
<i>Tartare de boeuf aux trois sels avec oeuf poché</i>	
Steer tartare combined with three salts and poached egg	
<i>Rind Tartarbeefsteack mit den drei Salzen, pochiertes Ei</i>	
<b>Tometta dorata su letto di insalata</b>	- 8.00
<i>Petite tome dorée sur lit de salade</i>	
Hot little cheese with salad bed	
<i>Kleine Kaese mit dem Sala-Bett</i>	
<b>Scrigno di pomodoro con burrata e terra di grissini</b>	- 8.00
<i>Cercueil de tomate avec burrata</i>	
Tomatoes coffer with burrata	
<i>Tomatenschatulle mit Burrata</i>	
<b>Carpaccio di trota salmonata, insalatina di finocchio al pepe rosa*</b>	- 12.00
<i>Carpaccio de truite saumonée sur lit de fenouille et proivre rose*</i>	
Salmon trout carpaccio with fennel and pink pepper*	
<i>Lachsforellen-Carpaccio mit Fenchelsalat mit rosa Pfeffer*</i>	

*Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni*

*Les préparations gastronomiques sur les menu peuvent contenir des allergènes*

*The gastronomic preparations on the menu may contain allergens*

*Die kulinarischen Vorbereitungen auf das Menue koennen Alergene enthalten*

# Primi piatti

## Entrées – First course – Ersten Gänge

**Rotolini di crepes alla valdostana \*\*** - 10.00

*Crepes à la valdotaine \*\**

Typical stuffed crepes\*\*

*Gefullter Pfannkuchen des Aostatal\*\**

**Gnocchi fatti in casa al Bleu d'Aoste \*\*** - 10.00

*Gnocchi fait maison au fromage Bleu d'Aoste \*\**

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

*Hausgamacht Klobe mit Bleu d'Aoste Kaese\*\**

**Gnocchi fatti in casa con boudin e crema di fonduta\*\*** - 10.00

*Gnocchi fait maison avec boudin et crème de fondue\*\**

Handmade dumpling with boudin and cream fontinacheese\*\*

*Hausgamacht Klobe mit Boudin und creme Fontina Kaese\*\**

**Pasta gluten free con ragù di cervo in cialda di parmigiano \*\*** - 10.00

*Pates sans gluten à la sauce de cerf en gaufre de Parmesan*

Tagliatelle with venison ragu on a Parmesan Wafer\*\*

*Bandelnudeln mit Hirsch-Jackfleischosobe in einer Parmesan-Kaese Oblate\*\**

**Risotto saucisse e toma aromatizzato al "Muller-Maison Anselmet" (attesa di 20 minuti per la cottura)**

*Risotto saucisses et toma créme avec vin "Muller-Maison Anselmet"(attente de 20 minutes pour la préparation)*

Risotto with sausages and toma cheese creamed with "Muller-Maison Anselmet" wine (20 minutes waiting for preparation)

*Risotto mit Wuest und Toma Kaese und "Muller-Maison Anselmet" Weiss Wein(20 Minuen warten auf die Vorbereitung)*

**Primo piatto del giorno** - 10.00

*Entrée du jour*

First course of the day

*Ersten Gange 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 les menu peuvent contenir des allergènes*

*The gastronomic preparations on the menu may contain allergens*

*Die kulinarischen Vorbereitungen auf das Menue koennen Alergene enthalten*

# Secondi piatti

## Plats principaux- Main course- Hauptgerichte

### *Le carni - Les viandes - The meats - Das Fleisch*

- Medaglione di cervo con demie-glace ai mirtilli e polentina\*** - 12.00  
*Médaille de Cerf en demie-glace de mirtilles avec polenta\**  
Deer medallion with blueberries sauce and polenta\*  
*Hirschmedaillon mit Blaubeeren Sauce und Polenta\**
- Tagliata di manzo alle tre composte con patate** - 15.00  
*Tagliata de Boeuf aux trois compotes maison et pommes de terre*  
Beef tagliata with three home jams with potatoes  
*Rindfleisch tagliata um drei Uhr mit Kartoffeln*
- Svizzera di salsiccia Valdostana con chips di patate** - 10.00  
*Hamburger de saucisse Valdostaine avec chips de pommes de terre*  
Sausages Hamburger with potatoes chips  
*Wurst Hamburger mit Kartoffeln Chips*
- Tris di manzo su pietra: al Bleu d'Aoste, ai porcini\*, al Brandy-** - cad 20.00  
**(minimo per 2 persone)**  
*Trois faufilet de boeuf sur pierre: au Bleu d'Aoste, aux Champignons\*, au Brandy - (minimum pour 2 personnes) chaque*  
Tris beefsteack: with Bleu d'Aoste chees, mushrooms\*, Brandy (minimum for 2 people) each  
*Drei Rindfleisch: mit Bleu d'aoste Kaese, Steinpilze\* und Brandy (min 2 Personen) jeden*

### *I pesci - Les poissons - The fish - Der Fisch*

- Panatine di trota salmonata con patate \*** - 12.00  
*Truite saumonée avec pommes de terre\**  
Salmon's trout with potatoes\*  
*Lachsforelle mit Kartoffeln\**
- Tentacolo di polipo scottato con soffice di patate\*** - 15.00  
*Tentacule de poulpe avec purée de pommes de terre\**  
Seared octopus tentacle whit soft potatoes\*  
Gebratener Tintenfischtentakel mit weichen Kartoffeln\*
- Frittura di calamari e gamberi \*** - 15.00  
*Friture de calmars et grosses grevettes\**  
Fry squids and shrimps\*  
*Kalmaren und Krebse Frittura\**



*Le fondute - Les fondues de fromage -  
Cheese fondue - Kaesefondues*

**Fonduta alla valdostana con salumi locali, patate al vapore** - 15.00

*Fondue à la Valdostaine avec charcuterie, pommes en robe de champ*

Fondue with Fontina cheese, local salami, steamed potatoes

*Kaesefondue mit "Fontina" des Aostatalers mit gedampftekartoffeln und typische Wurstwaren*

**Fonduta aromatizzata al "Vigne Alte" con patate al vapore e saucisses** - 15.00

*Fondue à saveur de "Vigne Alte" avec pommes de terre à la vapeur et saucisses*

« Vigne Alte » flavored fondue with steamed potatoes and sausages

*"Vigne Alte" geschmack Fondue mit gedampften Kartoffeln und Wuerstchen*

**Fonduta aromatizzata alla Birra senza glutine con boudin e patate** - 15.00

*Fondue à la saveur de la Bière sans gluten avec boudin et pommes de terre*

Gluten free beer flavored fondue with boudin and potatoes

*Glutenfreies Bier geschmack Fondue mit boudin und Kartoffeln*

**Secondo piatto del giorno con contorno** - 10.00

*Plat principal du jour garni*

Main course of the day with vegetables

*Hauptgerichte des Tage mit Gemuese*

*Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni*

*Les préparations gastronomiques sur les menu peuvent contenir des allergènes*

*The gastronomic preparations on the menu may contain allergens*

*Die kulinarischen Vorbereitungen auf das Menue koennen Alergene enthalten*

# Contorní

## *Légumes – Side dishes – Beilagen*

<b>Patate fritte *</b>	- 4.00
<i>Pommes frites*</i>	
French fries*	
<i>Pommes Frites*</i>	
<b>Contorno del giorno</b>	- 4.00
<i>Légumes du jour</i>	
Side dishes of the day	
<i>Beilage des Tage</i>	
<b>Insalata verde o mista</b>	- 5.00
<i>Salade verte ou composée</i>	
Green or mixed salad	
<i>Gruener oder gemischter Salat</i>	

*Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni*

*Les préparations gastronomiques sur les menu peuvent contenir des allergènes*

*The gastronomic preparations on the menu may contain allergens*

*Die kulinarischen Vorbereitungen auf das Menue koennen Alergene enthalten*

# Dessert

**Formaggi valdostani (il prezzo viene calcolato in base alla porzione servita)**

*Fromages valdotains (le prix sera calculé pour la portion désirée)*

Local cheeses (the price is calculated in proportion to the amount consumed)

*Kaese Auswahl (preis nach maenge)*

**Dolci fatti in casa (al cucchiaio e torte) - 5.00**

*Dessert à la cuiller maison et gateaux maison*

Doux à la cuiller, homemade sweets

*Suesspeisen nach Art des Hauses*

**Frutta di stagione - 5.00**

*Corbeille de fruits*

Fresh fruit

*Obst der Saison*

**Gelati \*\*\* - 5.00**

*Glaces \*\*\**

Ice cream\*\*\*

*Eisspeisen\*\*\**

**Castagne al miele Alpenzu con panna montata - 5.00**

*Châtaignes Alpenzu au miel avec crème fouettée*

Alpenzu honey chesnuts whit whipped cream

*Alpenzu Honigkastanien mit Schlagsahne*

\*\*\* per la correzione + € 1.00 a porzione

\*\*\* pour la correction + € 1.00 par portion

\*\*\* additional € 1.00 per person

\*\*\*Korectur + € 1.00 pro porzion

\*\*fatto in casa e potrebbe essere abbattuto per evitare l'uso dei conservanti

\*\*fait maison, il pourrait etre réduit de temperature pour éviter l'utilisation des conservants

\*\*product homemade, it could be drop the temperature to avoid use of conservants

\*\*Die Losung wird zu Hause gemacht, es fronnte temperature reduzieren Von conservant zu vermeiden

\*abbattuto all'origine

\*congelé à l'origine

\*Frozen in origin

\*tiefgefroren

*Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni*

*Les préparations gastronomiques sur les menu peuvent contenir des allergènes*

*The gastronomic preparations on the menu may contain allergens*

*Die kulinarischen Vorbereitungen auf das Menue koennen Alergene enthalten*

# *Menu del Montanaro*

*Menù du Montagnard*

*Menu of the mountains*

*Menu des Bergsteigers*

## **Assaggio di salumi locali**

*Assiette de charcuterie valdotaine*

Taste the local specialities

*Wurstplatte aus Aostanerart*

## **Gnocchi fatti in casa al Bleu d'Aoste \*\***

*Gnocchi fait maison au fromage Bleu d'Aoste \*\**

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

*Hausgamacht Klobe mit Bleu d'Aoste Kaese\*\**

## **Medaglione di cervo con demie-glace ai mirtilli e polentina\***

*Médaille de Cerf en demie-glace de mirtilles avec polenta\**

Deer medallion with blueberries sauce and polenta\*

Hirschmedaillon mit Blaubeeren Sauce und Polenta\*

## **Castagne al miele Alpenzu con panna montata**

*Châtaignes Alpenzu au miel avec crème fottée*

Alpenzu honey chesnuts whit whipped cream

*Alpenzu Honigkastanien mit Schlagsahne*

- 30.00

*Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni*

*Les préparations gastronomiques sur les menu peuvent contenir des allergènes*

*The gastronomic preparations on the menu may contain allergens*

*Die kulinarischen Vorbereitungen auf das Menue koennen Alergene enthalten*

## *Proposta del giorno - solo a pranzo*

*Proposition du jour - seulement à midi*

*Day menu - for lunch only*

*Tagesmenu - nur zum Mittagessen*

### **Un primo piatto proposto dallo Chef**

*Une entrée proposée par notre Chef*

A first course proposed by our Chef

*Ein erster Kurs vom Chef vorgeschlagen*

### **Un secondo piatto proposto dallo Chef con contorno del giorno**

*Un plat fort proposé par notre Chef avec legume du jour*

A main course proposed by our Chef with side dishes of the day

*Ein zweites Gericht vom Kuechenchef mit Beilage des Tages*

- 10.00

Con l'aggiunta di un dolce - 5.00

*Avec un dessert en plus - 5.00*

With the addition of a dessert an extra - 5.00

*Mit dem Zusatz eines zusaetslichen Kuchens - 5.00*

*Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni*

*Les préparations gastronomiques sur les menu peuvent contenir des allergènes*

*The gastronomic preparations on the menu may contain allergens*

*Die kulinarischen Vorbereitungen auf das Menue koennen Alergene enthalten*

## *Menù bimbi*

*Menu pour les enfants*

*Baby's Menu*

## *Kinder Menu*

### **Pasta al sugo**

*Pate avec sauce tomate*  
Pasta with tomato sauce  
*Pasta mit Tomaten Sauce*

### **Gelato**

*Glace*  
Ice cream  
*Eisspeisen*

### **Bibita**

*Boisson*  
Drink  
*Getraenk*

- 10.00

### **OPPURE ou bien OR oder**

### **Straccetti di pollo impanati con patatine fritte\***

*Pépites de poulet avec des frites\**  
Chicken nuggets with fries\*  
*Chicken Nuggets mit Pommes frites\**

### **Gelato**

*Glace*  
Ice cream  
*Eisspeisen*

### **Bibita**

*Boisson*  
Drink  
*Getraenk*

- 10.00

*Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni*

*Les préparations gastronomiques sur les menu peuvent contenir des allergènes*

*The gastronomic preparations on the menu may contain allergens*

*Die kulinarischen Vorbereitungen auf das Menue koennen Alergene enthalten*

# *L'Hotel*

Alla fine del XIX secolo la nonna Emilia apre la “Cantina con alloggio” Valdotain, proprio di fronte alle stalle dove avveniva il cambio dei cavalli della diligenza.

Oggi, dopo varie ristrutturazioni e rinnovamenti, l’hotel offre ai suoi ospiti una struttura a conduzione familiare dove spiccano gli arredi di montagna ed il caldo pino di Svezia.

Ogni camera è dotata di servizi privati con doccia e phon, telefono con linea esterna diretta, Wifi, Tv color e frigobar a disposizione degli ospiti. Alcune camere sono munite di balconcino, altre, studiate per la famiglia, hanno una mansarda con uno o più letti per gli ospiti più giovani. Sono altresì a disposizione dei bimbi più piccolini dei lettini con le sponde.

Alla mattina un ricco buffet per la prima colazione cerca di accontentare tutti i palati: biscotti, torte, pane e confetture sono fatti in casa, ci sono succhi di frutta locali e non, miele valdostano, frutta, yogurt ed altro, nonché salumi, fontina, uova e bacon per gli amanti del salato.

Particolare attenzione è prestata alle persone intolleranti al glutine infatti proponiamo diversi prodotti gluten free.

L’hotel dispone anche di una piccola sala riunioni, una sala Tv, bar, terrazza con tavolini e un solarium

*L’Hotel*

A' la fin du XIXème siècle Grand mère Emilia ouvre la "Cantina con alloggio" Valdotain, juste en face des étables où il y avait le changement de chevaux de la diligence.

Aujourd'hui, après plusieurs renouvellements, l'hôtel offre à ses clients une structure à conduction familiale où on peut voir les meubles en style de montagne et le pin suédois.

Chaque chambre a ses propres services privés avec douche et phon, téléphone avec connexion extérieure directe, WIFI, télé e minibar à la disposition des clients. Nous avons des chambres avec balconnet, d'autres, étudiées pour les familles, ont une mezzanine avec un ou deux lits pour les jeunes. Pour les plus petits il y a la possibilité d'utiliser des lits pour bébés.

Chaque matin un riche buffet pour le petit déjeuner peut contenter tous le goûts: biscuits, gâteaux, pain et confitures maison, jus de fruits locaux, yaourts et bien d'autres choses, sans oublier charcuterie, fromage Fontina, œufs et bacon pour ceux qui aiment le petit déj. salé.

Une attention particulière est donnée aux personnes qui ont une intolérance au gluten, c'est pour ça que nous avons plusieurs produits gluten-free.

L'hôtel dispose aussi d'une petite salle pour les meetings, une salle de télé, bar, une terrasse avec tables et un solarium.

*Our hotel*



At the end of the XIX century granny Emilia opened the Cantina with housing Valdotain, just opposite stables where change of horses for stages took place.

After several following renovations and modernizations, the hotel is offering its guests a family-run accommodation, in which mountain furnitures and warm Swedish pine wood stand out.

Every room has its own private bathroom with a shower and a hair dryer, a phone with outside line, WI-FI, TV and a minibar.

Some rooms hare a balcony, others, specially designed for families, have a mansard equipped with one or more beds for our youngest guests. Furthermore, children's beds with bars are available.

Every morning, a rich breakfast buffet satisfies everyone: homemade biscuits, cakes, bread, jam; local juices, honey, fruit, yogurt; as well as charcuterie, fontina cheese, eggs and bacon for savory breakfast's lovers.

We pay special attention to lactose and gluten intolerants and so we offer several gluten-free options.

Our hotel is also equipped with a small conference room, a TV room, a bar, a terrace with coffee tables and a solarium.

*Das Hotel*

Das Hotel "Cantina con alloggio" Valdotain wird am Ende des 19. Jahrhunderts von Großmutter Emilia geöffnet. Es liegt vor den Ställe, wo die Pferde der Kutsche blieben.

Heute das restaurierte, erneuerte, familienbetriebe Hotel ist von Bergmöbeln und dem warmen schwedischen Kifernbaum geprägt.

In jedem Zimmer gibt es die Toilette- mit Dusche und Trockner-, Telefon, WiFi, Fernseher und Kühlschrank. Es gibt Zimmer mit Balkon und Zimmer mit Dachoben und Betten für die Familien. Kinderbetten sind verfügbar.

Am Morgen wird ein großartiges Buffet serviert: Kekse, Kuchen, hausgemachten Bröt und Marmeladen, lokalen und nicht lokalen Fruchtsäfte, Hönig aus dem Aosta-Tal, Obst, Joghurt usw., Wurstwaren, Fontina, Eiern und Bacon für Salzlieber.

Wir beschäftigen uns mit Glutenunverträglichkeit. Viele Produkte sind glutenfrei.

Im Hotel gibt es ein kleines Besprechungsraum, ein Fernsehraum, ein Café, eine Terrasse mit Tischen und Wintergarten.