

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 kaese des Aostatals 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 Tartarbeefsteack mit den drei Salzen und verloren Ei

Tometta dorata su letto di insalata e cubetti di pane croccante

Petite tome dorée sur lit de salade et croutons de pain

Hot little cheese with salad bed and bread croutons

Kleine Kaese mit dem Salat-Bett und gerostetes Weibbratscheibe

Scrigno di pomodoro con burrata e terra di grissini

Cercueil de tomate avec burrata et terre de gressins

Tomatoes coffer with burrata and grissini land

Tomatenschatulle mit Burrata und Land der Grissini

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 kulinärischen Vorbereitungen auf das Menue koennen Alergene enthalten

Primi piatti

Entrées – First course – Ersten Gänge

Rotolini di crepes alla valdostana **

*Crepes à la valdotaine ***

Typical stuffed crepes**

*Gefullter Pfannkuchen des Aostatal***

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***

Gnocchi fatti in casa con boudin e crema di fonduta**

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

Handmade dumpling with boudin and cream fontinacheese**

*Hausgemacht Klobe mit Boudin und creme Fontina Kaese***

Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo in cialda di parmigiano **

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

Homemade 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 Alergene enthalten

Secondi piatti

Plats principaux - main corses - Hauptgerichte

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**

Tagliata di manzo alle tre composte con patate

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

Hamburger de saucisse Valdostaine avec chips de pommes de terre

Sausages Hamburger with potatoes chips

Wurst Hamburger mit Kartoffeln Chips

Panatine di trota salmonata con patate *

*Truite saumonée avec pommes de terre**

*Salmon's trout with potatoes***

*Lachsforelle mit Kartoffeln***

Fonduta alla valdostana con salumi locali, patate al vapore e crostini di pane

Fondue à la Valdostaine avec charcuterie, pommes en robe de champ et croutons de pain

Fondue with Fontina cheese, local salami, bread croutons, steamed potatoes

Kaesefondue mit "Fontina" des Aostatalers mit gerosteten Weibbrotscheibe,

gedampftekartoffeln und typische Wurstwaren

Fonduta aromatizzata al "Vigne Alte" con patate al vapore, crostini e saucisses

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

« Vigne Alte » flavored fondue with steamed potatoes, croutons and sausages

"Vigne Alte" geschmack Fondue mit gedampften Kartoffeln, Croutons und

Wuerstchen

**Fonduta aromatizzata alla “Bière du Grand Saint Bernard NAPEA” con boudin,
patate e crostini**

*Fondue à la saveur de la “Bière du Grand Saint Bernard NAPEA” avec boudin,
pommes de terre et croutons*

« Bière du Grand Saint Bernard NAPEA » flavored fondue with boudin, potatoes and
croutons

*“Bière du Grand Saint Bernard NAPEA » geschmack Fondue mit boudin, Kartoffeln
und Croutons*

Secondo piatto del giorno con contorno

Plat principal du jour garni

Main course of the day with vegetables

Hauptgerichte des Tage mit Gemuese

Contorno del giorno

Légumse 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 Menue koennen Alergene 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