

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 del Aostatal 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

Petite tome dorée sur lit de salade

Hot little cheese with salad bed

Kleine Kaese mit dem Salat-Bett

Scrigno di pomodoro con burrata

Cercueil de tomate avec burrata

Tomatoes coffer with burrata

Tomatenschatulle mit Burrata

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

Prími 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***

Pasta senza glutine con ragù di cervo in cialda di parmigiano **

*Pates sans gluten ragout de cerf en gaufre de Parmasan***

Gluten free pasta with venison ragu on a Parmesan Wafer**

*Glutenfreie Pasta 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*

*Médailon 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

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

Fondue with Fontina cheese, local salami, steamed potatoes

Kaesefondue mit "Fontina" des Aostatalis mit gedampftekartoffeln und typische

Wuerstwaren

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

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 gedaempften Kartoffeln und Wuerstchen

Fonduta aromatizzata alla Birra senza glutine con boudin, patate
Fondue à la saveur de la Bière sans gluten avec boudin, pommes de terre
Gluten free Beer flavored fondue with boudin, potatoes
Glutenfreies Bier geschmack Fondue mit boudin, Kartoffeln

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
Légumes 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