

# *Hotel Valdostain*



*Every course can be gluten free and it will be served in a pink dish.*

*Chaque plat peut être préparé sans gluten et il sera servi dans une assiette rose.*

*Alle Gerichte können ohne Gluten gekocht sein, und sie wird im Rose Teller serviert.*



*Tasting menu*  
*Menu dégustation*  
*Kostprobe Menu*

**Sapori della Valle**

*Local cold cuts and cheeses tasting with chestnut*  
*Dégustation de charcuterie et fromages valdotains avec châtaignes*  
*Wurstwaren und Käse des Aostatales mit Kastanien*

**Gnocco maison\*\***

*Handmade dumpling\*\* on a Bleu d'Aoste sauce bed*  
*Gnocchi\*\* fait maison sur lit de sauce au fromage Bleu d'Aoste*  
*Hausgemacht Klößchen\*\* mit Bleu d'Aoste Käse*

**Profumi di foresta\***

*Deer\* medallion with mixed berries\* sauce and polenta*  
*Médaille de cerf\* avec sauce aux fruits de bois\* et polenta*  
*Hirschmedaillon\* mit Waldbeerensauce\* und Polenta*

**Dessert**

38.00

*Prices include cover and bread*  
*Couvert et pain sont inclus dans les prix*

# Starters – Hors d'oeuvre- Vorspeisen

## Sapori della Valle

*Local cold cuts and cheeses tasting with chestnut – 14.00*

*Dégustation de charcuterie et fromages valdotains avec châtaignes – 14.00*

*Wurstwaren und Käse des Aostatales mit Kastanien – 14.00*

## Il manzo tartufato

*Pounded meat flavoured with truffle oil and walnut powder - 10.00*

*Tartare de boeuf aromatisée au huile de truffes et poudre de noix – 10.00*

*Rindtartar würzen mit Trüffelöl und Nusspulver – 10.00*

## Lo Tseur

*Tseur achetaye carpaccio (flavoured raw meat) with cabbage salad and walnut oil - 11.00*

*Tseur achetaye carpaccio (viande de boeuf crue aromatisée) sur lit de chou et huile de noix - 11.00*

*Tseur achetaye carpaccio (gewürzt roh Rindfleisch) mit Kohl und Nussöl - 11.00*

## Lo scrigno

*Tomato stuffed with burrata on a breadstick land and EVO oil - 10.00*

*Tomate farcie avec burrata sur lit de grissini et huile EVO - 10.00*

*Tomaten gefüllt mit Burrata mit dem grissini-Bett und EVO öl - 10.00*

## La tometta

*Grilled little cheese with Bresaola and bread croutons - 10.00*

*Petite tome grillée avec Bresaola et croutons - 10.00*

*Gegrillt kleine Käse mit Bresaola und Crouton - 10.00*

*The gastronomic preparations on the menu may contain allergens*

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

*Die kulinarischen Vorbereitungen auf das Menu können Allergene enthalten*

## *First course - Entrées - Ersten Gänge*

### **Gnocco maison\*\***

*Handmade dumpling\*\* with Bleu d'Aoste sauce bed - 10.00*

*Gnocchi\*\* fait maison sur lit de sauce au fromage Bleu d'Aoste – 10.00*

*Hausgemacht Klößchen\*\* mit Bleu d'Aoste Käse – 10.00*

### **Gnocco alla Valdôtain\*\***

*Handmade dumpling\*\* with local Boudin (black pudding) and Fontina DOP cream - 12.50*

*Gnocchi\*\* fait maison avec boudin et crème de Fontina DOP – 12.50*

*Hausgemacht Klößchen\*\* mit boudin (Blutwurst) und Fontina DOP – 12.50*

### **La crespella\*\***

*Typical crepes\*\* stuffed with baked ham and Fontina DOP, served with local fondue – 11.00*

*Crepes\*\* avec jambon cuit et Fontina DOP, servi avec fondue – 11.00*

*Pfannkuchen\*\* mit Schinken und Fontina DOP, mit Fondue -11.00*

### **Il riso\***

*Carnaroli rice creamed with local Gorgonzola, served with Martin sec pears and walnut grains - 13.00*

*Ris Carnaroli mélangé avec Gorgonzola valdotain, servi avec poires Martin Sec et poudre de noix – 13.00*

*Carnaroli Reis mit Aostataler Gorgonzolacreme, Martin Sec Birne und Nusspulver – 13.00*

### **La zuppa del giorno\***

*Vegetable soup\* - 10.00*

*Soupe de légumes \* - 10.00*

*Gemüsesuppe\* - 10.00*

### **Il primo del giorno\*\***

*Typical first course\*\* - 10.00*

*Une entrée\*\* typique italienne – 10.00*

*Italienische typische Ersten Gang\*\* - 10.00*

# *Main course - Plats principaux - Hauptgerichte*

## **L'entrecôte**

*Beef entrecôte with side dish. Choice between:*

*Entrecôte de boeuf avec garniture. Choix entre:*

*Rindentrecote mit Beilage. Nach Wahl:*

- *Entrecôte - 15.00*
- *Entrecôte with bleu d'Aoste – 17.00*
- *Entrecôte with toma – 17.00*
- *Entrecôte with porcini / Steinpilze – 18.00*

## **Profumi di foresta\***

*Deer\* medallion with mixed berries\* sauce and polenta – 18.00*

*Médaille de cerf\* avec sauce aux fruits de bois\* et polenta – 18.00*

*Hirschmedaillon\* mit Waldbeerensauce\* und Polenta – 18.00*

## **La selvaggina**

*Stewed game meat with polenta – 18.00*

*Viande de gibier mijotée avec polenta – 18.00*

*Geschmortes wildfleisch mit Polenta – 18.00*

## **La fonduta classica**

*Fontina DOP fondue with potatoes, bread croutons, sausages and Boudin – 17.00*

*Fondue de Fontina DOP avec charcuterie, pommes de terre et croutons de pain -17.00*

*Fontina DOP Käsefondue mit typische Wurstwaren, Kartoffeln und Crouton – 17.00*

## **La fonduta vigna**

*Fondue flavoured with Vigne Alte white wine, with potatoes, bread croutons, sausages and Boudin -18.00*

*Fondue de Fontina DOP à la saveur du vin blanc "Vigne alte", charcuterie, pommes de terre et croutons de pain – 18.00*

*"Vigne Alte" Weisswein geschmack Fondue mit typische Wurstwaren, Kartoffeln und Crouton – 18.00*

## **La trota di montagna\***

*Baked trout\* fillet with herbs and lemon oil, with sidedish – 18.00*

*Filets de truite\* au four avec herbes et huile au citron avec garniture – 18.00*

*Gebackene Forellenfilets\* mit Kräuter und Zitronöl mit Beilage – 18.00*

## *Side dishes – Garniture - Beilage*

**French fries\* /Frites\*/ Pommes Frites\***

-5.00

**Side dish of the day/ Garniture du jour/ Beilage des Tages**

-5.00

**Green or mixed salad/Salade vert ou composée/ Salat oder gemischter**

**Salat**

-5.00

*\*Frozen in origin*

*\* Congelé à l'origine*

*\* tiefgefroren*

*\*\*Homemade product, it could be drop the temperature to avoid use of preservatives*

*\*\*Fait maison, il pourrait être réduit de température pour éviter l'utilisation des conservants*

*\*\*hausgemacht, es könnte Temperatur reduzieren von Konservierungsmittel zu vermeiden*

# Dessert

## Formaggi valdostani

*Local cheeses selection, with homemade compote – 8.00*

*Sélection de fromage valdotains avec compote fait maison – 8.00*

*Käse des Aostatales mit hausgemacht Kompott – 8.00*

## Dolci al cucchiaino

*Homemade Dessert – 6.00*

*Dessert fait maison – 6.00*

*Hausgemacht Dessert – 6.00*

## Torta della casa

*Homemade cake -6.00*

*Gâteau fait maison – 6.00*

*Hausgemacht Kuchen – 6.00*

**Chestnut in syrup with whipped cream/ Châtaignes en sirop avec**

**crème fouetté/ Kastanien in Sirup mit Schlagsahne**

*-5.00*

**Martin sec pears with red wine/ Poires Martin Sec au vin rouge/ Martin**

**Sec Birne mit Rotwein**

*-3.50*

**Fresh fruit/ Fruit de saison/ Obst der Saison**

*-5.00*



Ice cream\*\*\* /Glace/ Eis

4.00

\*\*\* for the spike/ pour la correction + 1.00

# *Menu Bimbi*

## *Baby pasta*

Pasta with tomato sauce

Ice cream

Drink

- 10.00

## *Baby pollo*

Chicken nuggets with fries\*

Ice cream

Drink

-10.00

*Available upon order:*  
*Disponible sur réservation:*

*Raclette*  
*or*  
*Bourguignonne*

*€ 24.00 per person*

# *Beverage*

*Crodino/Bitter/Bitter bianco – 2.50*

*Spritz – 4.00*

*Water 1 liter – 2.00*

*Water ½ liter – 1.50*

*Coca-cola/Coca-cola zero/Chinotto/Tea lemon or peach – 2.50*

*Fruit juice – 2.50*

*Hot tea/infusion – 2.00*

*Becks/Corona/Moretti – 3.00*

*Bières du Grand St Bernard: Napea/Amy/Balance/Blou/Senza glutine – 4.00*

*Gnp -5.00*

*Glass of red or white wine – 3.00*

*Glass of prosecco – 3.50*

*Coffee – 1.00*

*Coffee of Aosta Valley (minimum 2 people) – 4.00 per person*

*Digestive/Grappa – 3.00*

## *Dalla piccola Cantina*

### *I Vini al Calice*

(vini del Territorio)

Il Bianco - 3.00

Il Rosso - 3.00

## *La Valle d'Aosta in Bottiglia*

### *Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle*

*(I vitigni più alti d'Europa)*

- *BIANCHI*

Blanc de Morgex et de La Salle 2018 ½ bott - 12.00

### *Cave Coopérative de l'Enfer – Arvier*

- *BIANCHI*

Soleil 2017 da uve di Pinot grigio - 21.00

- *ROSSI*

Enfer d'Arvier 2018 - 24.00

Digne du Pape 2018 - 37.00

Clos 2017 - 30.00

### *Maison Anselmet – Villeneuve*

- <i>BIANCHI</i>		
	Stéphanie 2020 da uve di Gewuerztraminer	- 29.00
	Muller Thurgau 2017	- 25.00
	Pinot Gris 2019	- 24.00
	La Touche Blanc vin de table	- 20.00
- <i>ROSSI</i>		
	Fumin élevé en fut de chene 2019	- 38.00
	Torrette Supérieur élevé en fut de chene 2019	- 28.00
	Pinot noir Tradition 2019	- 35.00
	Broblan 2019 da uve di Cornalin	- 26.00
	La Touche Rouge vin de table	- 20.00

### *Chateau Feuillet – Saint Pierre*

- <i>BIANCHI</i>		
	Petite Arvine dop 2017 ½ bottiglia	- 11.00
	Petite Arvine dop 2018	- 20.00

### *Cave coopérative des Onze Communes – Aymavilles*

- <i>BIANCHI</i>		
	Muller Thurgau 2020 ½ bottiglia	- 8.00
	Muller Thurgau 2020	- 17.00
	Vigne Alte 2020	- 16.00
	Folies Brut	- 24.00
- <i>ROSSI</i>		
	Rouge Bouquetin	- 12.00
	Torrette doc 2017 ½ bott.	- 8.00
	Torrette doc 2020	- 14.00
	Fumin 2020	- 15.00

*Cave coopérative La Crotta di Vegneron – Chambave*

- *BIANCHI*

Pinot noir vinificato in bianco 2016	- 16.00
Chambave Moscato 2016	- 14.00
Refrain vin Blanc Mousseux	- 18.00

*Cave coopérative La Kiuva – Arnad*

- *BIANCHI*

Petite Arvine 2014	- 15.00
--------------------	---------

## *IL PIEMONTE IN BOTTIGLIA*

### *- ROSSI*

Barbera d'Alba 2018 Fontanafredda	- 19.00
Barbera d'Alba 2019 Fontanafredda	- 21.00
Barbera d'Alba 2019 Cantina Parroco	- 19.00
Campasso Barbera d'Asti Superiore 2016 Castello di Razzano	- 21.00
Barbera del Piemonte 2019 Fontanafredda Organic Wine	- 25.00

### *- PER IL DESSERT*

Calicantus da uve Moscato Castello di Razzano	- 18.00
Mionetto Collection extra dry Sergio	- 24.00