

Hotel Valdotain



*Tutte le pietanze possono essere preparate anche **senza glutine** e saranno servite in piatti color **rosa**.*



Menù degustazione

Menù a porzioni ridotte

Sapori della Valle

Degustazione di salumi e formaggi valdostani accompagnati da castagne

Gnocchi maison**

*Gnocchi** di patate fatti in casa con salsa al Bleu d'Aoste*

Profumi di foresta*

Medaglione di cervo con salsa ai frutti di bosco* e polenta*

Dessert

38.00

Il coperto è incluso nel prezzo

Gli antipasti

I sapori della Valle

Degustazione di salumi e formaggi valdostani accompagnati da castagne – 14.00

Il manzo tartufato

Battuta di manzo aromatizzato all'olio di tartufo e polvere di noci - 10.00

Lo Tseur

Carpaccio di tseur achetaye (carne cruda aromatizzata) accompagnato da un'insalatina di cavolo all'olio di noci - 11.00

La caprese

Pomodoro e mozzarella condito con origano e olio EVO - 10.00

La tometta

Tomino del boscaiolo alla piastra con mocetta e crostini – 10.00

Il coperto è incluso nel prezzo

I Primi

Gli gnocchi maison**

*Gnocchi** di patate fatti in casa con salsa al Bleu d'Aoste - 10.00*

Gli gnocchi Valdotain**

*Gnocchi **di patate fatti in casa con Boudin e crema di Fontina DOP – 12.50*

La crespella**

*Crespella** ripiena di Prosciutto cotto e Fontina DOP ricoperta di fonduta valdostana - 11.00*

Il riso*

*Riso carnaroli *mantecato con gorgonzola valdostana servito con pere Martin Sec e granella di noci - 13.00*

La zuppa del giorno*

*Zuppa di verdure * - 10.00*

Il primo del giorno**

*Un primo piatto** a scelta dello Chef- 10.00*

Il coperto è incluso nel prezzo

I secondi

L'entrecôte

Entrecôte di manzo con contorno. A scelta tra:

- *Entrecôte semplice - 15.00*
- *Entrecôte al bleu d'Aoste - 17.00*
- *Entrecôte con toma - 17.00*
- *Entrecôte con funghi porcini - 18.00*

Profumi di foresta*

Medaglione di cervo con salsa ai frutti di bosco e polenta - 18.00*

La fonduta classica

Fonduta di Fontina DOP accompagnata da patate, crostini di pane, salsicce e Boudin - 17.00

La fonduta vigna

Fonduta di Fontina DOP aromatizzata al Vigne Alte (vino bianco) accompagnata da patate, crostini di pane, salsicce e Boudin - 18.00

La trota di montagna*

Filetto di trota al forno aromatizzata alle erbe e olio con contorno- 18.00*

I contorni

Patatine fritte*

-5.00

Contorno del giorno

-5.00

Insalata mista

-5.00

Il coperto è incluso nel prezzo

**Abbattuto all'origine*

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

Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni

I Dessert

Formaggi valdostani

Selezione di formaggi locali, vaccini e caprini, accompagnati da composte fatte in casa– 8.00

Dolci al cucchiaio

Dolci fatti in casa – 6.00

Torta della casa

-6.00

Castagne sciroppate con panna montata

-5.00

Pere martin sec al vino rosso

-3.50

Frutta di stagione

-5.00

Gelati***

4.00

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

Menu Bimbi

Baby pasta

Pasta al sugo

Gelato

Bibita

- 10.00

Baby pollo

Straccetti di pollo impanati con patatine fritte*

Gelato

Bibita

-10.00

Il coperto è incluso nel prezzo

Menu del giorno

Un primo e un secondo piatto con contorno

proposto dallo Chef

- 15.00

Su Prenotazione:

Raclette

o

Bourguignonne

€ 24.00 a persona

Bevande

Crodino/Bitter/Bitter bianco – 2.50

Spritz – 4.50

Cocktail alcolico – 5.00

Cocktail analcolico – 4.00

Acqua 1 litro – 2.00

Acqua ½ litro – 1.50

Coca-cola/Coca-cola zero/Chinotto/Te limone o pesca – 2.50

Succo di frutta ACE/arancia rossa/pesca/pera– 2.50

Te caldo/tisana – 2.00

Becks/Corona/Moretti bionda o rossa – 3.00

Bières du Grand St Bernard aromatizzata al Genepy -5.00

Calice di vino della casa rosso o bianco – 3.00

Calice di prosecco – 3.50

Caffè – 1.00

Caffè alla valdostana (minimo 2 persone) – 4.00 CAD

Digestivi/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 2019 - 24.00

Digne du Pape 2018 - 37.00

Clos 2018 - 30.00

Maison Anselmet – Villeneuve

- <i>BIANCHI</i>		
	Stéphanie 2020 da uve di Gewuerztraminer	- 28.00
	Muller Thurgau 2017	- 25.00
	Pinot Gris 2019	- 24.00
	La Touche Blanc vin de table	- 20.00
- <i>ROSSI</i>		
	Pinot noir Tradition 2019	- 35.00
	Broblan 2018 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 2021	- 20.00
- <i>ROSSI</i>		
	Torrette 2019	- 20.00
	Torrette superiore 2018	- 27.00

Cave coopérative des Onze Communes – Aymavilles

- <i>BIANCHI</i>		
	Muller Thurgau 2020 ½ bottiglia	- 8.00
	Muller Thurgau 2021	- 17.00
	Viti Alte 2021	- 16.00
	Folies Brut	- 24.00
- <i>ROSSI</i>		
	Rouge Bouquetin	- 12.00
	Torrette doc 2017 ½ bott.	- 8.00
	Torrette doc 2021	- 14.00
	Fumin 2021	- 15.00

Cave coopérative La Crotta di Vegneron – Chambave

- *BIANCHI*

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

Cave coopérative La Kiuva – Arnad

- *BIANCHI*

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

Vino sciolto

Vino della casa rosso o bianco

¼ litro	- 4.00
½ litro	- 7.00
1 litro	- 12.00

IL PIEMONTE IN BOTTIGLIA

- ROSSI

Barbera del Piemonte 2019 Fontanafredda Organic Wine	- 24.00
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

- PER IL DESSERT

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