

Hotel Valdotain



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

La caprese

Tomato and mozzarella flavoured with oregano and EVO oil - 10.00

Tomate et mozzarella avec oregano et huile EVO - 10.00

Tomate und Mozzarella mit Oregano 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

Menu of the day (only for lunch)

Menu du jour (seulement à midi)

Menu des Tages (nur zum Mittagessen)

Une entrée et un plat fort proposé par notre Chef

A first course and a main course proposed by our Chef

Ein erster Kurs und ein zweites Gericht vom Chef vorgeschlagen

- 15.00

Beverage

Crodino/Bitter/Bitter bianco – 2.50

Spritz – 4.50

Alcoholic cocktail – 5.00

Non-alcoholic cocktail – 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 flavoured with Genepy -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

Glass of wine

(local wine)

White - 3.00

Red - 3.00

La Valle d'Aosta in Bottiglia

Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle

(I vitigni più alti d'Europa)

- *WHITE*

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

Cave Coopérative de l'Enfer – Arvier

- *WHITE*

Soleil 2017 da uve di Pinot grigio - 21.00

- *RED*

Enfer d'Arvier 2019 - 24.00

Digne du Pape 2018 - 37.00

Clos 2018 - 30.00

Maison Anselmet – Villeneuve

-	<i>WHITE</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>RED</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>WHITE</i>		
		Petite Arvine dop 2017 ½ bottiglia	- 11.00
		Petite Arvine dop 2021	- 20.00
-	<i>RED</i>		
		Torrette 2019	- 20.00
		Torrette superiore 2018	- 27.00

Cave coopérative des Onze Communes – Aymavilles

-	<i>WHITE</i>		
		Muller Thurgau 2020 ½ bottiglia	- 8.00
		Muller Thurgau 2021	- 17.00
		Viti Alte 2021	- 16.00
		Folies Brut	- 24.00
-	<i>RED</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

- *WHITE*

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

Cave coopérative La Kiuva – Arnad

- *WHITE*

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

- RED

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

- FOR DESSERT

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