

*Potete scegliere da questo menu **due portate** (ad esempio antipasto e secondo; primo e secondo) e il **dessert**.*

Le bevande sono escluse

*You can choose from this menu **two courses** (for example starter and main course, or first course and main course) and **dessert***

Beverage is not included

*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***

Les boissons ne sont pas comprises

*Sie können aus diesem Menu **zwei Hauptgerichte wählen** (zum Beispiel Vorspeise und Hauptgericht; Erster Gang und zweiter Gang) und **Dessert***

Getränke sind nicht enthalten

Antipasti - Starters – Hors d'oeuvre- Vorspeisen

1 sapori della Valle

Degustazione di salumi e formaggi valdostani accompagnati da castagne

Local cold cuts and cheeses tasting together with chestnut

Dégustation de charcuterie et fromages valdotains avec châtaignes

Wurstwaren und Käse des Aostatales mit Kastanien

Il manzo tartufato

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

Pounded meat flavoured with truffle oil and walnut powder

Tartare de boeuf aromatisée au huile de truffes et poudre de noix

Rindtartar würzen mit Trüffelöl und Nusspulver

La caprese

Pomodoro e mozzarella condito con origano e olio EVO

Tomato and mozzarella flavoured with oregano and EVO oil

Tomate et mozzarella avec oregano et huile EVO

Tomate und Mozzarella mit Oregano und EVO öl

La tometta

Tomino del boscaiolo alla piastra con mocetta e crostini

Grilled little cheese with Bresaola and bread croutons

Petite tome grillée avec Bresaola et croutons

Gegrillt kleine Käse mit Bresaola und Crouton

La giardiniera

Giardiniera con verdure dell'orto in agrodolce accompagnata da crostini di pane aromatizzati e salame di selvaggina

Mixed pickled vegetables with sweet and sour sauce together with Croutons

Conserve de légumes en sauce aigre-douce avec Croutons

Süß-sauer Mischgemüse mit Crouton

I primi - First course - Entrées - Ersten Gänge

Gli gnocchi maison**

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

*Handmade dumpling** with Bleu d'Aoste sauce bed*

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

*Hausgemacht Kfötschen** mit Bleu d'Aoste Käse*

Gli gnocchi classici**

*Gnocchi ** di patate fatti in casa con salsa al pomodoro*

*Handmade dumpling** with tomato sauce*

*Gnocchi** fait maison avec sauce tomate*

*Hausgemacht Kfötschen** mit Tomatosauce*

Le tagliatelle

Tagliatelle al ragù di selvaggina

Tagliatelle avec ragù de viande de gibier

Tagliatelle with Stewed game meat ragu

Tagliatelle mit geschmortes wildfleisch ragout

La crespella**

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

*Typical crepes** stuffed with backed ham and Fontina DOP, served with local fondue*

*Crepes** avec jambon cuit et Fontina DOP, servi avec fondue*

*Pfannkuchen** mit Schinken und Fontina DOP, mit Fondue*

La zuppa del giorno*

Zuppa proposta dallo Chef*

Soup of the day*

Soupe du jour*

Suppe des Tages*

Il primo del giorno**

Un primo piatto proposto dallo Chef*

First course proposed by our Chef*

Une entrée proposée par notre Chef*

Ersten Gang vom Chef vorgeschlagen*

Secondi - Main course - Plats principaux - Hauptgerichte

L'entrecôte

Entrecôte di manzo con contorno

Beef entrecôte with side dish

Entrecôte de boeuf avec garniture

Rindentrecote und Beilage

La selvaggina*

Selvaggina in umido con polentina*

Stewed game meat with polenta*

Viande de gibier mijotée avec polenta*

Geschmortes wildfleisch mit Polenta*

La fonduta classica

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

Fontina DOP fondue with potatoes, bread croutons, sausages and Boudin

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

Fontina DOP Käsefondue mit typische Wurstwaren, Kartoffeln und Crouton

Lo Tseur

Carpaccio di carne cruda aromatizzata accompagnato da un'insalatina di cavolo all'olio di noci

Flavoured raw meat with cabbage salad and walnut oil

Viande de boeuf crue aromatisée sur lit de chou et huile de noix

Gewürzt roh Rindfleisch mit Kohl und Nussöl

Il secondo del giorno

Un secondo piatto proposto dallo Chef*

Main course proposed by our Chef*

Un plat principal proposée par notre Chef*

Hauptgericht vom Chef vorgeschlagen*

La trota di montagna*

Filetto di trota aromatizzata alle erbe e olio con contorno*

Trout fillet with herbs and lemon oil, with sidedish*

Filet de truite avec herbes et huile au citron avec garniture*

Forellenfilets mit Kräuter und Zitronöl mit Beilage*

**Abbattuto all'origine*

**Frozen in origin*

** Congelé à l'origine*

** tiefgefroren*

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

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

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

***hausgemackt, es könnte Temperature reduzieren von Konservierungsmittel zu vermeiden*

Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni

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

Dessert

Alcuni dessert sono fatti in casa e potrebbero variare ogni giorno, vi verranno quindi proposti quelli di oggi

The desserts may vary every day, you will then be offered those of today.

Les desserts peuvent changer chaque jour, c'est pour ça que nous vous proposerons ceux d'aujourd'hui

Die Desserts können jeden Tag variieren, Sie dann diejenigen von heute angeboten werden

Beverage - Boissons- Getränke

Crodino/Bitter – 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 or infusion – 2.00

Becks/Corona/Moretti – 3.00

Bières du Grand St Bernard flavoured with Genepy -5.00

Draft beer 0.20 cl – 3.00

Draft beer 0.40 cl – 4.50

Glass of red or white wine – 3.00

Glass of prosecco – 3.50

Coffee – 1.10

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

Digestive or 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

- <i>BIANCHI</i>		
	Pinot noir vinificato in bianco 2016	- 16.00
	Chambave Moscato 2016	- 14.00
	Refrain vin Blanc Mousseux	- 18.00

Cave coopérative La Kiuva – Arnad

- <i>BIANCHI</i>		
	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