

# *Hotel Valdotain*



*Tutte le pietanze possono essere preparate anche **senza glutine** (ad eccezione delle frittiture) 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*

## **Selvaggina\***

*Selvaggina\* in umido con polentina*

## **Dessert**

38.00

*Il coperto è incluso nel prezzo*

# *Gli antipasti*

## **1 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*

## **La caprese**

*Pomodoro e mozzarella condito con origano e olio EVO - 8.00*

## **La tometta**

*Tomino del boscaiolo alla piastra con mocetta e crostini – 10.00*

## **La freschezza**

*Carpaccio di trota di Altura affumicata su letto di finocchio e pepe rosa – 17.00*

## **La giardiniera**

*Giardiniera con verdure dell'orto in agrodolce accompagnata da crostini di pane aromatizzati e salame di selvaggina– 8.00*

*Il coperto è incluso nel prezzo*

# *I Primi*

## **Gli gnocchi maison\*\***

*Gnocchi\*\* di patate fatti in casa con salsa al Bleu d'Aoste - 11.00*

## **Gli gnocchi classici\*\***

*Gnocchi \*\*di patate fatti in casa con salsa al pomodoro – 10.00*

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

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

## **Le tagliatelle**

*Tagliatelle al ragù di selvaggina - 11.00*

## **La zuppa\***

*Zuppa\* di verdure - 9.00*

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

*Un primo piatto\*\* proposto dallo 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 rucola e grana - 17.00*
- *Entrecôte con funghi porcini\* - 18.00*

## **La selvaggina\***

*Selvaggina\* in umido con polentina - 18.00*

## **La fonduta classica**

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

## **Lo Tseur**

*Carpaccio di carne cruda aromatizzata su letto di insalatina di cavolo verza all'olio di noci - 11.00*

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

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

*Il coperto è incluso nel prezzo*

# *I contorni*

**Patatine fritte\***

-5.00

**Contorno del giorno**

-5.00

**Insalata mista**

-5.00

*\*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 cucchiaino**

*Dolci fatti in casa – 6.00*

## **Torta della casa**

*-6.00*

## **Castagne sciroppate con panna montata**

*-5.00*

## **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*

*Dal lunedì al venerdì  
solo a pranzo*

## *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 – 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*

*Birra bionda alla spina 0.20 cl – 3.00*

*Birra bionda alla spina 0.40 cl – 4.50*

*Calice di vino della casa rosso o bianco – 3.00*

*Calice di prosecco – 3.50*

*Caffè – 1.10*

*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*

- *BIANCHI*

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

- *ROSSI*

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*

- *BIANCHI*

Petite Arvine dop 2017 ½ bottiglia	- 11.00
Petite Arvine dop 2021	- 20.00

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

- *BIANCHI*

Muller Thurgau 2020 ½ bottiglia	- 8.00
Muller Thurgau 2021	- 17.00
Viti Alte 2021	- 16.00
Folies Brut	- 24.00

- *ROSSI*

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