

# *Hotel Valdotain*



*Every course can be gluten free and it will be served in a pink dish  
(except for fries and chicken nuggets).*

*Chaque plat peut être préparé sans gluten et il sera servi dans une  
assiette rose (sauf les frites et le Chicken nuggets).*

*Alle Gerichte können ohne Gluten gekocht sein, und sie wird im  
Rose Teller serviert (außer Pommes Frites und Chicken nuggets).*



*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*

**Gnocchi 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*

**Selvaggina\***

*Stewed game meat\* with polenta*  
*Viande de gibier\* mijotée avec polenta*  
*Geschmortes wildfleisch\* mit 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*

## 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*

## La freschezza

*Altura salmon trout carpaccio with fennel and pink pepper -17.00*

*Carpaccio de truite saumonée d'Altura sur lit de fenouille et proivre rose – 17.00*

*Altura Lachsforellen Carpaccio mit Fenchelsalat und rosa Pfeffer – 17.00*

## La giardiniera

*Mixed pickled vegetables with sweet and sour sauce together with flavoured Croutons and stewed game meat sausage – 8.00*

*Conserve de légumes en sauce aigre-douce avec Croutons aromatisés et saussisson de viande de gibier– 8.00*

*Süß-sauer Mischgemüse mit gewürzt Crouton und geschmortes wildfleisch Salami– 8.00*

## *First course - Entrées - Ersten Gänge*

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

*Handmade dumpling\*\* with Bleu d'Aoste sauce bed - 11.00*

*Gnocchi\*\* fait maison sur lit de sauce au fromage Bleu d'Aoste - 11.00*

*Hausgemacht Klößchen\*\* mit Bleu d'Aoste Käse - 11.00*

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

*Handmade dumpling\*\* with tomato sauce - 10.00*

*Gnocchi\*\* fait maison avec sauce tomate - 10.00*

*Hausgemacht Klößchen\*\* mit Tomatosauce - 10.00*

### **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*

### **Le tagliatelle**

*Tagliatelle with stewed game meat ragu - 11.00*

*Tagliatelle avec ragù de viande de gibier - 11.00*

*Tagliatelle mit geschmortes wildfleisch ragout - 11.00*

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

*Soup\* of the day - 9.00*

*Soupe\* du jour - 9.00*

*Suppe\* des Tages - 9.00*

### **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 rucola and grana – 17.00
- Entrecôte with porcini\* / Steinpilze\* – 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*

## 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 trota di montagna\*

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

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

*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*

*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

## 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*

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

*-5.00*

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

*4.00*

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



# *Children Menu*

## *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*

*From Monday to Friday*

*De lundi au vendredi*

*Von Montag bis Freitag*

*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*

# *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*

*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/Grappa – 3.00*

## *Dalla piccola Cantina*

### *Glass of wine*

(local wine)

White - 3.00

Red - 3.00

## *La Valle d'Aosta in Bottiglia*

### *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
		La Touche Rouge vin de table	- 20.00

### *Chateau Feuillet – Saint Pierre*

-	<i>WHITE</i>		
		Petite Arvine dop 2021	- 20.00

### *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*

-	<i>WHITE</i>		
		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