

*Potete scegliere da questo menù **due portate principali**, come ad esempio antipasto e secondo o primo e secondo, e **il dessert**.*

Le bevande sono escluse

Gli antipasti

1 sapori della Valle

Degustazione di salumi e formaggi valdostani accompagnati da castagne

Il manzo tartufato

Battuta di manzo tagliato al coltello aromatizzato all'olio di tartufo e granella di noci

Lo gobelet di verdure invernali

Insalata mista di cavolo rosso, sedano, mele, patate lesse, noci servita in una cialda di parmigiano

La tometta

Tomino del boscaiolo alla piastra con mocetta e crostini

La giardiniera

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

I Primi

Gli gnocchi maison**

*Gnocchi** di patate fatti in casa conditi con crema di toma di Gressoney e mocetta*

Gli gnocchi classici**

*Gnocchi** di patate fatti in casa con sugo di pomodoro*

La crespella**

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

La polenta

Polenta di farine grezze al naturale

La zuppa

Zuppa del giorno

Il primo del giorno*

Un primo piatto proposto dallo Chef*

I secondi

L'entrecôte

Entrecôte di manzo con contorno

La fonduta classica

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

La valdostana

Cotoletta di vitella di scamone impanata ricoperta da prosciutto cotto e fontina

La trota di montagna*

Filetto di trota aromatizzata alle erbe e olio con contorno*

Il secondo del giorno

Un secondo piatto proposto dallo Chef

**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

*La maggior parte dei dolci è fatta in casa e potrebbe variare,
vi verranno quindi proposti quelli di oggi.*

Bevande

Crodino/Bitter – 2.50

Spritz – 4.50

Acqua 0.40 l – 1.50

Acqua 0.70 l – 2.00

Coca-cola/Coca-cola zero/Sprite/Fanta/Te limone o pesca – 2.50

Succo di frutta – 2.50

Te caldo/tisana – 2.00

Birra alla spina 0.30 l – 3.50

Birra alla spina 0.50 l – 5.00

Becks/Corona/Moretti bionda e rossa– 3.00

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 Coopérative de l'Enfer – Arvier

- *BIANCHI*

Soleil 2017 da uve di Pinot grigio

- 21.00

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

Chateau Feuillet – Saint Pierre

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

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 2020 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 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 Cantina Parroco	- 19.00
Campasso Barbera d'Asti Superiore 2016 Castello di Razzano	- 21.00
Nebbiolo Serra del Bosco DOC 2020	- 22.00
Ruckè di Castagnole Monferrato DOCG 2021	- 26.00
Barbera d'Asti La Leona DOCG 2021	- 15.00

- BIANCHI

Sauvignon Sanspirit 2021 DOC	- 15.00
------------------------------	---------

- PER IL DESSERT

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