

# *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 conditi con crema di toma di Gressoney e mocetta*

## **Selvaggina\***

*Selvaggina\* in umido con polenta*

## **Dessert**

38.00

*Il coperto è incluso nel prezzo*

# *Gli antipasti*

## **1 sapori della Valle**

*Degustazione di salumi e formaggi valdostani accompagnati da castagne – 12.50*

## **Il manzo tartufato**

*Battuta di manzo tagliato al coltello aromatizzato all'olio di tartufo e granella di noci - 10.00*

## **La bruschetta**

*Bruschetta di pane fatto in casa spalmato con burro di montagna e ricoperto di insalatina e trota affumicata di Altura - 8.50*

## **La tometta**

*Tomino del boscaiolo alla piastra con mocetta e crostini – 9.00*

## **Lo gobelet di verdure invernali**

*Insalata mista di cavolo rosso, sedano, mele, patate lesse, noci servita in una cialda di parmigiano – 8.00*

## **La giardiniera**

*Giardiniera con verdure dell'orto in agrodolce accompagnata da crostini di pane aromatizzati e salame di selvaggina– 8.50*

*Il coperto è incluso nel prezzo*

# *I Primi*

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

*Gnocchi\*\* di patate fatti in casa conditi con crema di toma di Gressoney e mocetta - 11.00*

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

*Gnocchi \*\*di patate fatti in casa con salsa al pomodoro – 9.00*

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

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

## **Le tagliatelle**

*Tagliatelle all'uovo con funghi\* –12.00*

## **La polenta**

*Polenta di farine grezze al naturale – 9.00*

*Polenta di farine grezze ricoperta di fonduta di fontina – 11.00*

## **La zuppa**

*Zuppa del giorno – 8.00*

## **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 funghi\* – 18.00*

## **La selvaggina\***

*Selvaggina\* in umido con polenta rustica – 18.00*

## **La fonduta classica**

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

## **La valdostana**

*Cotoletta di vitella di scamone impanata ricoperta da prosciutto cotto e Fontina – 16.00*

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

*Filetto di trota\* salmonata aromatizzato alle erbe con contorno – 18.00*

*Il coperto è incluso nel prezzo*

# *I contorni*

## **Patatine fritte\***

-5.00

## **Contorno del giorno**

-5.00

## **Insalate:**

*verde* -4.00

*mista (verde, rossa, pomodoro, carote)* - 5.00

*ricca (verde, rossa, pomodoro, carote, crostini, noci e mele)* - 7.00

*\*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 – 5.00*

## **Torte della casa**

*Torte fatte in casa, gusti vari – 5.00*

## **Degustazione di torte**

*Degustazione di tre torte fatte in casa servite con panna montata – 12.00*

## **Castagne**

*Castagne sciroppate in acqua e zucchero servite con panna montata – 5.00*

## **Frutta di stagione**

*Cestino di frutta – 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*

Carne\* impanata 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 0.40 l – 1.50*

*Acqua 0.70 l – 2.00*

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

*Succo di frutta – 2.50*

*Te caldo/tisana – 2.00*

*Becks/Corona/Moretti bionda o rossa – 3.00*

*Birra bionda alla spina 0.30 l – 3.50*

*Birra bionda alla spina 0.50 l – 5.00*

*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*

- *BIANCHI*

Stéphanie 2020 da uve di Gewuerztraminer - 25.00

Pinot Gris 2019 - 24.00

La Touche Blanc vin de table - 20.00

### *Chateau Feuillet – Saint Pierre*

- *BIANCHI*

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
Folies Brut	- 24.00

- *ROSSI*

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*

- *BIANCHI*

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

*Del Negro Nicola – Saint-Pierre*

- *ROSSI*

Torrette 2021	- 27.00
Chambave 2021	- 26.00

*Le Clocher – Jovençon*

- *ROSSI*

Fumin 2021	- 25.00
------------	---------

*Di Francesco-Gasperi – Saint Pierre*

- *ROSSI*

Planchettes 2021	- 32.00
------------------	---------

*Boen – Arnad*

- *BIANCHI*  
Pinot noir vinificato in bianco 2021 - 20.00
  
- *ROSSI*  
Nebbiolo 2021 - 22.00

*Cave coopérative La Kiuva – Arnad*

- *BIANCHI*  
Petite Arvine 2014 - 15.00

*Quinson – Quart*

- *ROSE*  
Rosé Beato Emerico - 30.00

## IL PIEMONTE IN BOTTIGLIA

### - *ROSSI*

Barbera del Piemonte 2019 Fontanafredda Organic Wine	- 24.00
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 extra dry Perini	- 13.00
Prosecco Valdobbiadene Perini	- 19.00

## Vino sciolto

Vino della casa rosso o bianco

¼ litro	- 4.00
½ litro	- 7.00
1 litro	- 12.00