

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** with Gressoney toma cream and mocetta*
*Gnocchi** fait maison sur lit de sauce au fromage Toma di Gressoney et mocetta*
*Hausgemacht Klößchen** mit Toma di Gressoney Käse und Mocetta*

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 – 12.50

Dégustation de charcuterie et fromages valdotains avec châtaignes – 12.50

Wurstwaren und Käse des Aostatales mit Kastanien – 12.50

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 bruschetta

Bruschetta of handmade bread with butter, salad and Altura salmon trout carpaccio – 8.50

Bruschetta de pain fait maison avec beurre de montagne, salade et Carpaccio de truite saumonée d'Altura – 8.50

Hausgemacktes Brot Bruschetta mit Butter, Salat und Altura Lachsforellen Carpaccio - 8.50

La tometta

Grilled little cheese with Bresaola and bread croutons - 9.00

Petite tome grillée avec Bresaola et croutons - 9.00

Gegrillt kleine Käse mit Bresaola und Crouton - 9.00

Lo gobelet di verdure invernali

Mixed salad with red cabbage, celery, apple, potatoes, walnut served in a parmesan wafer -8.00

Salade composée avec chou rouge, céleri, pomme, pomme de terre, noix, servi dans une tuile de parmesan – 8.00

Gemischter Salat mit Rotkohl, Sellerie, Apfel, Kartoffel, Nuss in einem parmesan-wafer– 8.00

La giardiniera

Mixed pickled vegetables with sweet and sour sauce together with flavoured Croutons and stewed game meat sausage – 8.50

Conserve de légumes en sauce aigre-douce avec Croutons aromatisés et saussisson de viande de gibier– 8.50

Süß-sauer Mischgemüse mit gewürzt Crouton und geschmortes wildfleisch Salami– 8.50

First course - Entrées - Ersten Gänge

Gli gnocchi maison**

*Handmade dumpling** with Gressoney toma cream and mocetta - 11.00*

*Gnocchi** fait maison sur lit de sauce au fromage Toma di Gressoney et mocetta – 11.00*

*Hausgemacht Klößchen** mit Toma di Gressoney Käse und Mocetta – 11.00*

Gli gnocchi classici**

*Handmade dumpling** with tomato sauce – 9.00*

*Gnocchi** fait maison avec sauce tomate – 9.00*

*Hausgemacht Klößchen** mit Tomatosauce – 9.00*

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 porcini and cream – 12.00*

Tagliatelle avec champignons et crème – 12.00

Tagliatelle mit Steinpilze und Sahne – 12.00*

La polenta

Polenta of rough flour -9.00

Polenta of rough flour with Fontina – 11.00

Polenta naturel – 9.00

Polenta avec Fontina – 11.00

Polenta – 9.00

Polenta mit Fontina Käse – 11.00

La zuppa del giorno*

Soup of the day – 8.00*

Soupe du jour - 8.00*

Suppe des Tages - 8.00*

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 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

La valdostana

Breaded rump roast cutlet with ham and Fontina - 16.00

Escalope de veau pané avec jambon cuit et Fontina - 16.00

Paniert Kalbkotelett mit Gekochter Schinken und Fontina Käse - 16.00

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

Salad/Salade/ Salat

Green salad/Salade verte/Grüne Salat – 4.00

Mixed salad (green, red, tomato, carrot) / salade composée (verte, rouge, tomate, carottes)/Gemischter Salat (grüne, rot, Tomate, Karotte) – 5.00

Rich salad (green, red, tomato, carrot, croutons, walnut, apple) / salade riche (verte, rouge, tomate, croutons, carottes, noix, pommes) / Reich Salat (grüne, rot, Tomate, Karotte, Crouton, Nuss, Apfel) - 7.00

**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 temperature pour éviter l'utilisation des conservants*

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

The gastronomic preparations on the menu may contain allergens

Les préparations gastronomiques sur les menus peuvent contenir des allergens

Die kulinarischen Vorbereitungen auf das Menu können Alergene 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 – 5.00

Dessert fait maison – 5.00

Hausgemacht Dessert – 5.00

Torta della casa

Homemade cake -5.00

Gâteau fait maison – 5.00

Hausgemacht Kuchen – 5.00

Degustazione di torte

3 homemade cake tasting, with whipped cream – 12.00

Dégustation de 3 typologies de gâteaux fait maison, servi avec crème fouetté -12.00

Kostprobe 3 Typologie hausgemacht Kuchen, mit Schlagsahne – 12.00

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

Breaded meat 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 0.7 liter – 2.00

Water 0.4 liter – 1.50

Coca-cola/Coca-cola zero/Fanta/Sprite/Tea lemon or peach – 2.50

Fruit juice – 2.50

Hot tea/infusion – 2.00

Becks/Corona/Moretti – 3.00

Draft beer 0.30 cl – 3.50

Draft beer 0.50 cl – 5.00

Glass of 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

(vini del Territorio)

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

Maison Anselmet – Villeneuve

- *WHITE*

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

- *WHITE*

Petite Arvine dop 2021 - 20.00

Cave coopérative des Onze Communes – Aymavilles

- *WHITE*

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

- *RED*

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

- *WHITE*

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

Del Negro Nicola – Saint-Pierre

- *RED*

Torrette 2021	- 27.00
Chambave 2021	- 26.00

Le Clocher – Jovençon

- *RED*

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

Di Francesco-Gasperi – Saint Pierre

- *RED*

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

Boen – Arnad

- *WHITE*
Pinot noir vinificato in bianco 2021 - 20.00

- *RED*
Nebbiolo 2021 - 22.00

Cave coopérative La Kiuva – Arnad

- *WHITE*
Petite Arvine 2014 - 15.00

Quinson – Quart

- *ROSE*
Rosé Beato Emerico - 30.00

IL PIEMONTE IN BOTTIGLIA

-	<i>RED</i>		
		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
-	<i>WHITE</i>		
		Sauvignon Sanspirit 2021 DOC	- 15.00
-	<i>FOR DESSERT</i>		
		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 liter	- 4.00
½ liter	- 7.00
1 liter	- 12.00