



**SCANNERIZZA IL QR CODE PER  
CONSULTARE LA CARTA DEL VINO!**



## **MENÙ TURISTICO**

**€. 17,00**

**(PRIMO PIATTO + SECONDO PIATTO + DESSERT)  
(ANTIPASTO + PRIMO PIATTO + DESSERT)  
(ANTIPASTO + SECONDO PIATTO + DESSERT)**

**€. 15,00**

**(PRIMO PIATTO + SECONDO PIATTO)**

**I PIATTI PRESENTI NEL MENÙ POSSONO  
CONTENERE ALLERGENI  
SIETE PREGATI DI INFORMARE IL  
PERSONALE DI EVENTUALI ALLERGIE O  
INTOLLERANZE**

**COPERTO €. 1,00**

## ANTIPASTI

**JAMBON ALLA BRACE DI SAINT-OYEN CON  
TOMETTA ALLA PIASTRA** 9,00  
(LATTE)  
(Jambon grillé de Saint-Oyen + fromage grillé) (LAIT)  
(Grilled ham + grilled cheese) (MILK)

**CARPACCIO DI TROTA SALMONATA** 9,00  
(PESCE, SOLFITI)  
(Fines tranches de truite saumonée crue) (POISSON, SULFITES)  
(Thin slices of raw salmon trout) (FISH, SULPHITES)

**ALBESE DI CARNE SALADA** 8,00  
(Salsa di carciofi, olio e limone) (SOLFITI)  
(Viande de veau crue avec une sauce d'artichauts, huile et citron) (SULFITES)  
(Raw veal meat with sauce of artichokes, oil and lemon) (SULPHITES)

**AFFETTATO VALDOSTANO + TOMINO PICCANTE** 7,00  
(LATTE, SOLFITI)  
(Charcuterie valdôtaine +fromage frais épicé) (LAIT, SULFITES)  
(Cured meats valdostana style+ hot spicy fresh cheese) (MILK, SULPHITES)

**BRESAOLA CON RUCOLA E PARMIGIANO** 7,00  
(LATTE)  
(Bresaola avec parmesan et roquette) (LAIT)  
(Dry-salted beef with parmesan cheese and rocket) (MILK)

**INSALATA CAPRESE** 6,00  
(LATTE)  
(Tomates et mozzarella avec origan) (LAIT)  
(Tomato, mozzarella and oregano) (MILK)

**PIATTO DEGUSTAZIONE (NON RIENTRA NEL MENÙ TURISTICO)** 15,00  
Piatto di assaggi di Jambon et tometta/Affettato e tomino/Albese salada/Carpaccio di trota  
Assiette de dégustation avec Jambon et fromage/Charcuterie e fromage/Albese/Tranches de truite  
Tastings plate with grilled ham and cheese/Cured meats and cheese/Albese/Salmon trout

\* PRODOTTI FATTI IN CASA E SUCCESSIVAMENTE SURGELATI  
\* PRODUITS FAIT À LA MAISON ET ENSUITE SURGELÉS  
\* HOMEMADE PRODUCT AND THEIR FROZEN

## PRIMI PIATTI

**POLENTA CONCIA** 8,00  
Polenta (farina di mais) con Fontina, prosciutto cotto, ragù e burro (LATTE- SEDANO)  
Polenta (farine de mais) avec Fontina, jambon, sauce bolognaise et beurre (LAIT- CELERI VERT)  
Polenta (corn flour) with Fontina cheese – ham – ragoût and butter (LAIT- GREEN CELERY)

**POLENTA PASTICCIATA** 8,00  
Polenta (farina di mais) con Fontina e burro (LATTE)  
Polenta (farine de mais) avec Fontina et beurre (LAIT)  
Polenta (corn flour) with Fontina cheese and butter (MILK)

**POLENTA E FUNGHI TRIFOLATI** 8,00  
Polenta (farina di mais) con funghi trifolati (LATTE - SOLFITI)  
Polenta (farine de mais) avec champignons (LAIT - SULFITES)  
Polenta (corn flour) with mushrooms (MILK - SULPHITES)

**PRIMO PIATTO DEL GIORNO** 8,00  
Premier plat du jour  
First course of the day

**PASTA AL RAGÙ DI LEPRE** 7,00  
(GLUTINE- LATTE - SEDANO)  
Pâtes à la sauce de lièvre (GLUTEN- LAIT - CELERI VERT)  
Pasta with hare ragoût (GLUTEN- MILK - GREEN CELERY)

**PASTA AI FUNGHI TRIFOLATI** 7,00  
(GLUTINE - SOLFITI)  
Pâtes avec les champignons (GLUTEN - SULFITES)  
Pasta with mushrooms (GLUTEN - SULPHITES)

**PASTA AL RAGÙ O AL POMODORO** 6,00  
(GLUTINE - SEDANO)  
Pâtes bolognaise ou avec sauce tomates (GLUTEN -CELERI VERT)  
Pasta with ragoût or tomato sauce (GLUTEN - GREEN CELERY)

\* PRODOTTI FATTI IN CASA E SUCCESSIVAMENTE SURGELATI  
\* PRODUITS FAIT À LA MAISON ET ENSUITE SURGELÉS  
\* HOMEMADE PRODUCT AND THEIR FROZEN

## PRIMI PIATTI

### **GNOCCHI\* DI POLENTA AL RAGÙ O AL POMODORO** 7,00

(GLUTINE - SEDANO - UOVA - LATTE)  
Gnocchi\* de mais à la bolognaise ou sauce tomates  
(GLUTEN - CÉLERI VERT - LAIT - OEUFS)  
Polenta dumplings\* with ragoût or tomato sauce  
(GLUTEN - CELERY - MILK - EGGS)

### **GNOCCHI\* DI POLENTA AL RAGÙ DI LEPRE** 8,00

(GLUTINE - LATTE - UOVA - SEDANO)  
Gnocchi\* de mais à la sauce de lièvre (GLUTEN - LAIT - OEUF - CELERI VERT)  
Polenta dumplings with hare ragoût (GLUTEN - MILK - EGGS - GREEN CELERY)

### **GNOCCHI\* DI POLENTA AI FUNGHI TRIFOLATI** 8,00

(GLUTINE - UOVA - LATTE - SOLFITI)  
Gnocchi\* de mais avec champignons (GLUTEN - LAIT - OEUF - SULFITES)  
Polenta dumplings\* with mushrooms (GLUTEN - MILK - EGGS - SULPHITES)

### **RAVIOLI\* DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA** 8,00

(GLUTINE - LATTE - UOVA)  
Ravioli\* de ricotta et épinards au beurre et sauge  
(GLUTEN - LAIT - OEUFS)  
Stuffed dough \* ricotta and spinaches with butter and sage sauce  
(GLUTEN - MILK - EGGS)

### **CANNELLONI\* ALLA GRANDE ROUSSE** 8,00

Crêpes con fontina, prosciutto cotto, pomodoro e besciamella  
(GLUTINE - UOVA - LATTE)  
Crêpes avec de la fontine et bechamel (GLUTEN - OEUFS - LAIT)  
Crêpes with fontina cheese, ham and bechamel (GLUTEN - EGGS - MILK)

### **CANNELLONI\* RUSTICI** 8,00

Crêpes di farina di castagne con Bleu D'Aoste, radicchio e besciamella di farina di riso (UOVA - LATTE - SOLFITI)  
Crêpes à la farine de châtaigne avec Bleu D'Aoste, salade rouge et béchamel à la farine de riz (OEUFS - LAIT - SULFITES)  
Chestnut flour crêpes with Bleu D'Aoste cheese, red salad and rice flour béchamel (EGGS - MILK - SULPHITES)

### **GNOCCHI\* DI CASTAGNE AL BURRO E SALVIA** 8,00

(UOVA - LATTE)  
Gnocchi de farine de châtaigne et farine de riz avec beurre et sauge  
(OEUFS - LAIT)  
Butter and sage chestnut flour dumplings (EGGS - MILK)

\* PRODOTTI FATTI IN CASA E SUCCESSIVAMENTE SURGELATI  
\* PRODUITS FAIT À LA MAISON ET ENSUITE SURGELÉS  
\* HOMEMADE PRODUCT AND THEIR FROZEN

## SECONDI PIATTI

### **COTOLETTA ALLA VALDOSTANA** 10,00

Carne impanata con prosciutto cotto e Fontina (GLUTINE - LATTE - UOVA)  
Escalope panée avec jambon et Fontina (GLUTEN - LAIT - OEUFS)  
Breaded with ham and Fontina cheese (GLUTEN - MILK - EGGS)

### **PAILLARD AI FERRI** 8,00

Escalope grillée  
Beef steak grilled

### **COTOLETTA ALLA MILANESE** 8,00

(GLUTINE - UOVA)  
Escalope panée (GLUTEN - OEUFS)  
Breaded (GLUTEN - EGGS)

### **SCALOPPINA AL LIMONE** 8,00

(GLUTINE - LATTE - SOLFITI)  
(escalope au citron) (GLUTEN - LAIT - SULFITES)  
(escalope with lemon sauce) (GLUTEN - MILK - SULPHITES)

### **SCALOPPINA AL VINO BIANCO** 8,00

(GLUTINE - LATTE - SOLFITI)  
Escalope au vin blanc (GLUTEN - LAIT - SULFITES)  
Escalope with white wine sauce (GLUTEN - MILK - SULPHITES)

### **SECONDO PIATTO DEL GIORNO** 8,00

Plat du jour  
Second course of the day

### **SALSICCETTA\* IN UMIDO CON POLENTA** 8,00

(LATTE)  
Sausisse en sauce avec polenta ( LAIT)  
Sausages stew with corn-meal porridge (MILK)

### **OMELETTE CON FUNGHI TRIFOLATI** 8,00

(UOVA - LATTE - SOLFITI)  
Omelette aux champignons (OEUFS - LAIT - SULFITES)  
Omelette with mushrooms (EGGS - MILK - SULPHITES)

### **PIATTO DI FORMAGGI VALDOSTANI** 12,00

#### **(NON RIENTRA NEL MENÙ TURISTICO)**

(LATTE) (LAIT) (MILK)  
Fontina DOP, Bleu D'Aoste, Toma L'Antei dell' azienda Estrela di Berger di Rhêmes-Saint-Georges,  
Tomino fresco dell'azienda Lo Fornet di Rhêmes-Notre-Dame, Toma e Tanpi (formaggi di capra) dell'azienda  
Daniele Perrier di Arvier.

\* PRODOTTI FATTI IN CASA E SUCCESSIVAMENTE SURGELATI  
\* PRODUITS FAIT À LA MAISON ET ENSUITE SURGELÉS  
\* HOMEMADE PRODUCT AND THEIR FROZEN