

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



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



MENÙ TURISTICO

€. 19,00

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

€. 17,00

(PRIMO PIATTO + SECONDO PIATTO)

COPERTO €. 1,00

ANTIPASTI

JAMBON ALLA BRACE DI SAINT-OYEN CON TOMETTA ALLA PIASTRA (LATTE) (Jambon grillé de Saint-Oyen + fromage grillé) (LAIT) (Grilled ham + grilled cheese) (MILK)	10,00
CARPACCIO DI TROTA SALMONATA (PESCE, SOLFITI) (Fines tranches de truite saumonée crue) (POISSON, SULFITES) (Thin slices of raw salmon trout) (FISH, SULPHITES)	10,00
ALBESE DI CARNE SALADA (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)	9,00
AFFETTATO VALDOSTANO + TOMINO PICCANTE (LATTE, SOLFITI) (Charcuterie valdôtaine +fromage frais épicé) (LAIT, SULFITES) (Cured meats valdostana style+ hot spicy fresh cheese) (MILK, SULPHITES)	9,00
BRESAOLA CON RUCOLA E PARMIGIANO (LATTE) (Bresaola avec parmesan et roquette) (LAIT) (Dry-salted beef with parmesan cheese and rocket) (MILK)	8,00
INSALATA CAPRESE (LATTE) (Tomates et mozzarella avec origan) (LAIT) (Tomato, mozzarella and oregano) (MILK)	7,00
PIATTO DEGUSTAZIONE (NON RIENTRA NEL MENÙ TURISTICO) 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 wich grilled ham and cheese/Cured meats and cheese/Albese/Salmon trout	17,00
PIATTO DI FORMAGGI VALDOSTANI (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.	15,00

PRIMI PIATTI

POLENTA CONCIA 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)	9,00
POLENTA PASTICCIATA 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)	9,00
POLENTA E FUNGHI TRIFOLATI Polenta (farina di mais) con funghi trifolati (LATTE - SOLFITI) Polenta (farine de mais) avec champignons (LAIT - SULFITES) Polenta (corn flour) with mushrooms (MILK - SULPHITES)	9,00
PRIMO PIATTO DEL GIORNO Premier plat du jour First course of the day	9,00
PASTA AL RAGÙ DI LEPRE (GLUTINE- LATTE - SEDANO) Pâtes à la sauce de lièvre (GLUTEN- LAIT - CELERI VERT) Pasta with hare ragoût (GLUTEN- MILK - GREEN CELERY)	8,00
PASTA AI FUNGHI TRIFOLATI (GLUTINE - SOLFITI) Pâtes avec les champignons (GLUTEN - SULFITES) Pasta with mushrooms (GLUTEN - SULPHITES)	8,00
PASTA AL RAGÙ O AL POMODORO (GLUTINE - SEDANO) Pâtes bolognaise ou avec sauce tomates (GLUTEN -CELERI VERT) Pasta with ragoût or tomato sauce (GLUTEN - GREEN CELERY)	7,00
LASAGNETTA DI GRANO SARACENO ALLE VERDURE (SEDANO- UOVA- LATTE) Lasagna avec legumes (CELERI VERT- OEUF- LAIT) Lasagna with vegetables (GREEN CELERY- EGG- MILK)	9,00

* 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 (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)	8,00
GNOCCHI* DI POLENTA AL RAGÙ DI LEPRE (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)	9,00
GNOCCHI* DI POLENTA AI FUNGHI TRIFOLATI (GLUTINE – UOVA - LATTE - SOLFITI) Gnocchi* de mais avec champignons (GLUTEN - LAIT- OEUF - SULFITES) Polenta dumplings* with mushrooms (GLUTEN - MILK- EGGS - SULPHITES)	9,00
RAVIOLI* DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA (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)	9,00
CANNELLONI* ALLA GRANDE ROUSSE 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)	9,00
CANNELLONI* RUSTICI 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)	9,00
GNOCCHI* DI CASTAGNE AL BURRO E SALVIA (UOVA - LATTE) Gnocchi de farine de châtaigne et farine de riz avec beurre et sage (OEUFs - LAIT) Butter and sage chestnut flour dumplings (EGGS – MILK)	9,00

* 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 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)	12,00
PAILLARD AI FERRI Escalope grillée Beef steak grilled	10,00
COTOLETTA ALLA MILANESE (GLUTINE - UOVA) Escalope panée (GLUTEN – OEUFs) Breaded (GLUTEN – EGGS)	10,00
SCALOPPINA AL LIMONE (GLUTINE - LATTE- SOLFITI) (escalope au citron) (GLUTEN – LAIT - SULFITES) (escalope with lemon sauce) (GLUTEN – MILK - SULPHITES)	10,00
SCALOPPINA AL VINO BIANCO (GLUTINE - LATTE- SOLFITI) Escalope au vin blanc (GLUTEN – LAIT - SULFITES) Escalope with white wine sauce (GLUTEN – MILK SULPHITES)	10,00
SECONDO PIATTO DEL GIORNO Plat du jour Second course of the day	10,00
SALSICCETTA* IN UMIDO CON POLENTA (LATTE) Sausisse en sauce avec polenta (LAIT) Sausages stew with corn-meal porridge (MILK)	10,00
OMELETTE CON FUNGHI TRIFOLATI (UOVA- LATTE - SOLFITI) Omelette aux champignons (OEUFs- LAIT - SULFITES) Omelette with mushrooms (EGGS- MILK - SULPHITES)	10,00
IL CONTORNO <u>DEL GIORNO</u> È INCLUSO IN TUTTI I SECONDI PIATTI.	
<u>ALTRI CONTORNI: (NON COMPRESI NEL MENU TURISTICO)</u>	
PATATE (SURGELATE) AL FORNO	5,00
POLENTA CONCIA O PASTICCIATA	4,00
POLENTA LISCIA	3,00

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