



Più di cinquant'anni fa Elso e Clara hanno iniziato a proporre ai vostri genitori e nonni dei piatti che potessero trasmettere la passione per la nostra splendida Val Ferret. Oggi abbiamo il piacere di proporre a voi dei nuovi piatti, certamente evoluti, che mantengono però lo stesso spirito e lo stesso amore che ci hanno insegnato i nostri nonni.

ristorante



la clotze

*Dans la case
du Golf
residence* ❁

Per cominciare...

-   **Lo Matzon: salumi e formaggi tipici serviti con spuma di castagne al miele** €16,00
Board of typical cured meat and cheeses with chestnut and honey mousse
-  **Lo Pagné: cestino di pasta fillo con fonduta d'alpeggio e porcini** €22,00
Basket of phyllo dough with alpine fondue and porcini mushrooms
-   **Trufolla e Motzetta: tiepido di patate nostrane e mocetta** €18,00
Lukewarm with local potatoes and mocetta
-   **La Téita: tartare di trota (Prod. Altura) aromatizzata al génepy con salsa allo yogurt veg, miele e lime** €20,00
Trout tartare (Prod. Altura) flavored with genepi with veg yoghurt sauce, honey and lime
-   **La Saloda: spinacino selvatico, rapanello, pomodorino giallo, cetriolo, cipolla dolce, noci, semi di zucca, con vinegrette al mirtillo selvatico e crostoni di pane nero ai fichi e noci** €18,00
Wild spinach, radish, yellow cherry tomato, cucumber, sweet onion, walnuts, pumpkin seeds, with wild blueberry vinaigrette and croutons of black bread with figs and walnuts

Primi piatti

-   **Le crespelle di "Nonna Clara" di ricotta e spinaci** €18,00
Crespelle with ricotta and spinach
-   **Ravioloni ripeni di melanzane, maggiorana, basilico, su zuppetta di pomodorino giallo e pistacchio croccante** €20,00
Ravioloni filled with aubergines, marjoram, basil, on yellow tomato soup and crunchy pistachio
-  **Gnocchi "de la Maison" al Bleu d'Aoste** €18,00
Homemade gnocchi with Bleu d'Aoste cheese
-  **Pappardelle con bocconcini di cervo** €20,00
Pappardelle with bites of deer
-   **Risotto al piccadilli arrosto, bufala dop e olive taggiasche (min. 2 pers.)** €18,00
Risotto with roasted piccadilli, Bufala mozzarella and taggiasche olives (min. 2 pers.)
-  **"La nostra Seuppa": zuppa di ortiche gratinata con pane nero e parmigiano** €18,00
Nettle soup au gratin with brown bread and parmesan
-   **Polenta concia** €12,00
Polenta (corn flour) with fontina cheese

Piatti Speciali

Tris di umidi (salsiccia in umido, capriolo al civée, funghi porcini) con polenta:

Tris of humid (sausage, roe deer, porcini mushrooms) with

-   **- Liscia (corn flour)** €24,00
-  **- Concia (with Fontina cheese)** €28,00
-  **Tartiflette con patate nostrane e jambon de Bosses** €24,00
"Tartiflette" with local potatoes and jambon de Bosses

Secondi piatti

con contorno del giorno

-   **Filetto di vitello con puree di mele e salsa alle more e menta** € 38,00
Veal fillet with apple puree, blackberry and mint sauce
-   **Tagliata di cervo al profumo di erbe di montagna** € 35,00
Cut of deer flavored with mountain herbs
- Bistecca alla Valdostana** € 24,00
Valdostana steak with ham and "Fontina" cheese
-   **Faraona cotta a bassa temperatura con sua demie glace su spinaci e mirtilli semi-dry** € 26,00
Low-temperature cooked guinea fowl with its demi glace on spinach and semi-dry blueberries
-  **Trota Valdigne alla savoiarda (impanata nel pane, cipolla, salvia) con funghi di stagione** € 24,00
Savoyard trout (breaded in bread, onion, sage) with seasonal mushrooms

Dolci della nostra tradizione

-   **Coppa Dente del Gigante: meringa, panna e salsa al cioccolato (70% Valrhona)** € 10,00
Meringue, cream and chocolate sauce (70% Valrhona)
-   **Gelato alla crema, ricetta di "Zio Mario", affogato nel Rhum "Don Papa"** € 12,00
"Zio Mario" ice cream drowned in "Don Papa" rum
-   **Mousse allo yogurt con crumble di biscotto e frutti di bosco freschi** € 10,00
Yogourt mousse with biscuit crumble and fresh berries
-   **Gelato Grandes Jorasses con marroni e nocciole e tegola valdostana** € 10,00
"Grandes Jorasses" ice-cream with hazelnuts and marons glacés and "tegola valdostana cookie"
-  **Torta della casa** € 10,00
Cake of the day
-    **Sorbetto del giorno** € 8,00
Sorbet of the day

Coperto € 3,00

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

 Celiaci

 Vegetariani

 Senza lattosio