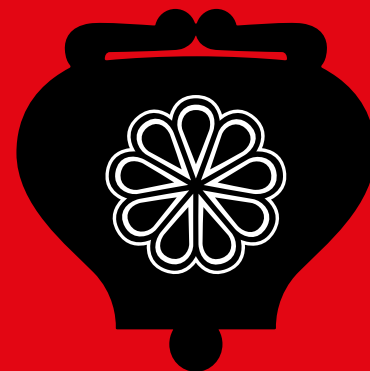




Più di cinquant'anni fa Elso e Clara hanno iniziato a proporre ai vostri genitori e nonni dei piatti che potessero trasmettere la passione per la nostra splendida Val Ferret. Oggi abbiamo il piacere di proporre a voi dei nuovi piatti, certamente evoluti, che mantengono però lo stesso spirito e lo stesso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

Buon appetito!

ristorante



la clotze[®]
courmayeur

Estate 2024



Antipasti

- ⊗ **Lo Gran Matzon:** plateau di salumi e formaggi tipici valdostani € 18,00
Plateau of typical Aosta Valley cured meats and cheeses
- ✔ **Ou:** uovo cotto a bassa temperatura su fonduta d'alpeggio e lamelle di tartufo nero accompagnato da crostino di pane € 20,00
Egg cooked at low temperature on alpine fontina fondue, slices of black truffle and crouton
- ♻️ **La saloda courmayeurin:** insalata verde, teutin, frutti di bosco freschi e vinegrette al balsamico su crumble croccante € 16,00
Green salad, teutin, fresh berries and balsamic vinaigrette
- ⊗ **La teita:** tartare di trota "Altura" con panna acida, anacardi e misticanza € 16,00
"Altura" trout tartare with fresh cream, cashews and mixed salad
- ⊗ **Le Veau:** carpaccio di vitello con maionese alla nocciola e cipolla croccante € 18,00
Veal carpaccio with hazelnut mayonnaise and crunchy onion

Primi piatti

- ✔ Gnocchi della Maison al Bleu d'Aosta con mirtilli semi dry € 14,00
Gnocchi with Bleu d'Aosta cheese and semi-dry blueberries
- ✔ Raviolo ripieno di ricotta valdostana, basilico e origano su pesto di verdure di stagione € 16,00
Ravioli filled with Aosta Valley ricotta, basil and origano on seasonal vegetable pesto
- ✔ ⊗ Risotto invecchiato 12 mesi con riduzione di Piccadilly arrosto, crema di bufala e terra di olive taggiasche (min. 2 persone) € 14,00
Risotto aged 12 months with roasted Piccadilly reduction, buffalo cream and Taggiasca olive soil (minimum 2 people)
- Tagliatella di farro con verza e salsiccia nostrana € 14,00
Tagliatelle with cabbage and local sausage
- ✔ ⊗ ♻️ La nostra seuppa: zuppetta di verdure con crostone di polenta € 12,00
Vegetable soup with polenta crust
- ✔ ⊗ Polenta concia € 12,00
Polenta with fontina cheese

Piatti speciali

- ⊗ ♻️ Tris di umidi con polenta: Liscia € 18,00
Three type of meats with polenta no cheese or polenta with fontina cheese
- ⊗ Concia € 22,00
Three type of meats with polenta no cheese or polenta with fontina cheese
- ⊗ Tartiflette alla toma di Gressoney € 22,00
Tartiflette with toma di Gressoney cheese

Secondi piatti con contorno del giorno

- ⊗ ♻️ Coniglio disossato cotto a bassa temperatura farcito con lardo di Arnad e ortica selvatica € 18,00
Rabbit cooked at low temperature stuffed with Arnad lard and wild nettle
- ⊗ ♻️ Tagliata di cervo con coulis di mirtillo € 26,00
Sliced deer with blueberry coulis
- La nostra bistecca alla Valdostana € 20,00
Our Aosta Valley veal steak
- VEGAN Melanzana con crema di parmigiano, salsa di pomodoro, tricolore di basilico e couscous di polenta € 18,00
Aubergine with parmesan cream, tomato sauce, tricolor basil and polenta couscous

Dolci

- ⊗ Gelato alla crema chantilly con rum "Don Papa" € 10,00
Chantilly cream ice cream with rum "Don Papa"
- ✔ ⊗ Mousse allo yogurt valdostano € 6,00
Aosta Valley yogurt mousse
- ✔ ⊗ Tirasù "La Clotze" con cuore di cioccolato € 6,00
Tiramisu "La Clotze" with chocolate heart
- ✔ ⊗ Polentina dolce su crema inglese € 6,00
Sweet polenta with vanilla cream
- ✔ ⊗ ♻️ Sorbetto del giorno € 5,00
Sorbetto of the day
- Coperto € 4,00
Cover

⊗ Celiaci ✔ Vegetariani ♻️ Senza lattosio

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

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.

