

Antipasti

- ⓧ ⓧ ⓧ ⓧ ⓧ
 Mocetta e Lardo serviti con muffin salato, accompagnati da marmellatina di nostra produzione
Lard, mocetta served with savory muffins and accompanied by jam € 16,00
- ⓧ
 Uovo cbt su fonduta di alpeggio, lamelle di tartufo nero e crostino di pane nero
Cbt egg on alpine fondue, slices of black truffle and black bread € 20,00
- ⓧ
 Torcione di foie gras con mele caramellate, pan brioche e riduzione di vin brulé
Foie gras torcione with caramelized apples, pain brioche and mulled wine reduction € 22,00
- ⓧ
 Tartare di salsiccia di Bra, salignon e salsina agrodolce
Bra sausage tartare, salignon cheese and sweet and sour sauc € 18,00
- ⓧ ⓧ ⓧ ⓧ
 Vellutata di sedano rapa, chips di patate viola e terra di olive e nocciole
Celeriac soup, purple potato chips and olive and hazelnut earth € 14,00

Primi piatti

- ⓧ ⓧ ⓧ ⓧ
 Risotto invecchiato allo zafferano e cardoncelli spadellati (min. 2 persone)
Aged risotto with zafferan and sautéed mushrooms € 16,00
- ⓧ
 Gnocchetti de la "maison" al Bleu d'Aoste
Gnocchi with Bleu d'Aoste cheese € 18,00
- ⓧ
 Tagliatelle fatte in casa con stufato di capriolo
Tagliatelle with venison stew € 18,00
- ⓧ ⓧ ⓧ ⓧ
 Agnolotti alla Piemontese
Piemontese agnolotti € 18,00
- ⓧ ⓧ
 Zuppa invernale di porri, bortolotti e ceci con crostone di pane nero
Winter soup of leeks, bortolotti and chickpeas with black bread crouton € 14,00

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

Per garantire 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.

Le nostre Polente macinate a pietra

- ⓧ ⓧ
 Polenta concia con Fontina di alpeggio
Polenta concia with alpine Fontina cheese € 12,00
- ⓧ ⓧ
 Polenta al Bleu d'Aoste / Polenta with Bleu d'Aoste € 12,00
- ⓧ ⓧ ⓧ ⓧ
 Polenta liscia / Smooth stone-ground polenta € 8,00
- ⓧ ⓧ
 Umido del giorno / Stew of the day € 8,00

Secondi piatti con contorno del giorno

- ⓧ ⓧ
 Tagliata di cervo con la sua demi-glace alle erbe di montagna
Sliced venison with its mountain herb demi-glace € 28,00
- La nostra Bistecca alla valdostana con prosciutto e fontina
Aosta Valley steak with ham and fontina cheese € 26,00
- ⓧ ⓧ
 Petto d'anatra al forno con salsa Teriaki
Baked duck breast with teriyaki sauce € 26,00
- ⓧ ⓧ
 Reale di maialino cbt servita con la sua demi-glace e riduzione alla birra artigianale dei "Salassi"
Real suckling pig cbt served with its demi-glace and artisanal beer reduction of the "Salassi" € 24,00

Dolci

- ⓧ
 Gelato alla crema chantilly con rum "Don Papa"
Chantilly cream ice cream with rum "Don Papa" € 12,00
- Tortino al cioccolato con cuore caldo
Chocolate cake with a warm heart € 10,00
- ⓧ
 Crème Brulée / Crème Brulée home made € 10,00
- ⓧ
 Il Nostro "Mont Blanc", base cioccolato, crema alla nocciola e marrons glacés
Our "Mont Blanc", chocolate, hazelnut cream and marrons glacé base € 10,00
- ⓧ ⓧ
 Pere Martine al vino / Pears in wine € 8,00
- Torta del Giorno / Cake of the day € 8,00
- ⓧ ⓧ
 Sorbetto del Giorno / Sorbetto of the day € 6,00

Coperto € 4,00

ⓧ Celiaci
 ⓧ Vegetariani
 ⓧ Senza lattosio