

Antipasti

Starters

Tagliere dello Sciatore • 23,00

da condividere per due persone

Salumi valdostani, formaggi dell'antica latteria Erbvoglio di Aosta, castagne e pane dolce locale con frutta secca

Local charcuterie and cheese board, suggested for 2 people (7. pane 1.3.7.8)

Sashimi di trota • 18,50

Carpaccio di trota salmonata (a) marinata a secco,

servita con mele, olive taggiasche e salsa fresca al sedano

Marinated salmon trout (a) served with chopped apples and olives, on fresh celery sauce (4.9.)

Insalata invernale • 16,00

Caprino caldo, spinaci novelli, arance, barbabietola marinata, noci, semi di zucca, vinaigrette

Raw spinach salad, goat cheese, walnuts, oranges, marinated beetroot, pumpkin seeds and vinaigrette (7.8.10.12)

Tartare di manzo • 19,00

con spuma di zabaione salato e parmigiano, balsamico riserva dell' acetaia Sereni

Beef tartare with salt zabaione and parmesan foam and balsamic vinegar reserve (3.7.10.12)

Pulled beef • 16,50

Manzo sfilacciato (a), cotto con il nostro rub, servito in due mini panini artigianali, accompagnato da maionese al rafano e giardiniera di verdure con aceto di mele locale

Homemade pulled beef (a) served in two artisan mini buns with horseradish mayo and mixed pickled vegetables (1.3.7.9)

Carpaccio di manzo dry aged • 23,00

ricavato da costate frollate in casa oltre 60 giorni, olio evo, sale in fiocchi, maionese di nocciole

Dry-aged beef carpaccio, seasoned with olive oil, salt, served with hazelnut "mayonnaise" (3.8)

Flan di verdure • 14,00

Sformatino di broccoli e cavolfiori, fonduta di parmigiano, porro fritto

Broccoli and cauliflower flan, parmesan fondue, deep fried leek (3.7)

Vellutata di zucca e carote • 14,00

Vellutata di zucca e carote con panna acida e semi di girasole tostati

Creamy pumpkin and carrot soup with sour cream and toasted sunflower seeds (7)

Primi

Pasta, polenta and risotto

Zuppa di cipolle · 13,50

servita con crostini di pane

Onion soup (1.9)

Polenta concia · 14,00

prodotta dall'azienda locale Chappoz, con fontina dop

Polenta with oven roasted local fontina cheese (1.7)

Pasta e ceci · 14,00

Ditalini di farro monograno Felicetti, ceci bio, pomodorini, olio al rosmarino

Organic short-shaped spelt pasta with chick peas soup, cherry tomatoes, and rosemary oil (1.9)

Crespelle alla valdostana · 15,50

con impasto di farina di castagne, segale e frumento ripieno di cotto di Saint Oyen e fontina DOP

Stuffed backed crêpes made with rye, chestnut and wheat flour with local roasted ham and fontina cheese
(1.3.7)

Paccheri al ragu' di manzo · 14,00

Organic large pasta tubes, with classic beef ragù from our beef steaks (1.9)

Gnocchi al Bleu · 16,00

Gnocchi di patate all'ortica fatti in casa (a) con fonduta di Bleu d'Aoste,
mandorle tostate e mocetta croccante

Homemade potato and nettle gnocchi (a) with local blue cheese fondue,
toasted almonds and crispy local air dried beef (1.7.8)

Tagliatelle al cinghiale · 16,00

Tagliatelle ai 30 tuorli fatte in casa al ragù di cinghiale*

Homemade 30 egg-yolk tagliatelle with wild boar* sauce (1.3.9.12)

Spaghettoni al cardoncello · 16,50

Spaghettoni Senatore Cappelli del pastificio Felicetti

funghi cardoncelli e guanciaie croccante su crema di pecorino primo sale

Durum wheat organic spaghetti with king oyster mushrooms, pecorino cheese cream, crispy pork guanciaie (1.7)

Secondi dalla cucina

Main Courses

Carbonada di guanciotto e polenta

Guanciotto di manzo a spezzatino, profumato con spezie e cotto nel vino rosso e polenta locale dell' azienda Chappoz

- con polenta liscia • 20,00
- con polenta concia (gratinata al forno con fontina DOP) • 22,00
- Carbonada (local beef cheek stew in wine sauce) with polenta • 20,00
- with polenta and fontina cheese • 22,00

(1.7.9.12)

Scaloppa alla valdostana • 25,00

Scaloppa di manzo con prosciutto cotto di Saint Oyen, fontina DOP e patate al forno

Beef escalope Valley style with local ham and fontina cheese served with roasted potatoes

(1.7)

Trota salmonata • 23,00

Filetto di trota salmonata (a) alpina al forno, granella di pistacchi, crema al limone, chips di verdure croccanti

Alpine salmon trout fillet (a), chopped pistachio's, cruchy vegetables on lemon cream

(4.7 verdure 1.)

Salmerino alpino • 25,00

Filetto di salmerino (a) scottato su leggero cremoso di peperoni arrostiti e menta, crumble croccante di pane alle erbe

Alpine char fillet (a) with cream of roasted peppers and mint, bread and herbs crumble

(1.4)

Tagliata di Cervo • 34,00

Cervo*, salsa ai mirtilli e cioccolato fondente, crostino di polenta rustica

Venison loin* with blueberries and dark chocolate sauce, polenta crouton

(7.12)

Costoletta alla milanese • 27,00

Costata di vitello in osso (circa 350/400 gr.) impanata con farina di mais, servita con pomodorini e rucola

Veal chop breaded (350/400 gr.) with corn flour breadcrumbs served with cherry tomatoes and rocket

(1.3)

Carne alla brace Char-grilled meats

Carni cotte su carbone di legna italiana prodotto artigianalmente

Filetto di manzo · 34,00

circa 250 gr. di filetto di manzo
Beef tenderloin about 250 grams

Tagliata di Black Angus · 33,00

Controfiletto USA "Creekstone Farms" (250 gr.)
Premium Black Angus sirloin steak from USA Creekstone farms (250 grams)

Entrecôte di manzo Argentino · 35,00

Argentinian Beef Entrecote (about 300 grams)

Hamburger VdA · 23,00

di produzione propria, circa 220 gr. di carne da tagli di prima scelta, prosciutto cotto di Saint Oyen, fontina DOP, confettura di mirtilli rossi in soffice pan brioche artigianale
Homemade beef burger (220 gr.) with wood roasted local ham, fontina cheese, cranberry jam and artisan bun (1.3.7)

Costine di maiale · 20,00

in doppia cottura, accompagnate da senape e salsa bbq
Twice cooked pork ribs served with mustard and bbq sauce (salse 3.8.9.10.12)

Galletto · 21,50

Galletto italiano, allevato a terra | 550 gr.
Free range cockerel

Contorni · Sides

Patate fritte fresche · 5,50

Homemade fries (1)

Patate al forno · 5,50

Roasted potatoes

Cipolla al cartoccio · 5,50

Roasted red onion in foil

Erbette saltate · 6,50

Stir-fried swiss chard

Insalata mista · 6,50

Mixed salad

Broccoli ripassati · 6,50

Stir-fried broccoli

Pizze

Il nostro impasto è fatto con un mix di farine biologiche italiane di tipo 0 e integrale
Our pizza dough is made with a mix of organic whole wheat and less refined flour

Margherita · 8,50

pomodoro, mozzarella | tomato, mozzarella cheese 1.7

Marinara · 7,50

pomodoro, aglio, origano | tomato, garlic, oregano 1

Napoletana · 9,50

pomodoro, mozzarella, acciughe | tomato, mozzarella, anchovies 1.4

Bufala · 13,50

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP | tomato, buffalo's mozzarella 1.7

Capricciosa · 12,00

pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi | tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes 1.7

Diavola · 10,50

pomodoro, mozzarella, salame piccante | tomato, mozzarella, spicy salami 1.7

Tonno e cipolla · 10,00

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse | tomato, mozzarella, tuna, onions 1.4.7

Ai wurstel · 10,00

pomodoro, mozzarella, wurstel | tomato, mozzarella, wurstel 1.7

Calzone · 11,00

pomodoro, mozzarella, cotto, funghi | calzone with mozzarella and ham 1.7

Calzone Fuoripista · 13,00

pomodoro, mozzarella, scamorza, salame piccante | tomato, mozzarella, smoked cheese, hot salami 1.7

Vegetariana · 12,00

pomodoro, mozzarella, verdure miste | tomato, mozzarella, mixed vegetables 1.7

Nord-Sud · 11,00

pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza affumicata
tomato, mozzarella, red chicory, smoked cheese 1.7

Strucola · 12,50

mozzarella, stracchino e rucola | mozzarella, "stracchino" soft cheese and rocket 1.7

Courmayeur · 15.00

mozzarella, fontina, mocetta | mozzarella, fontina cheese, local dried beef 1.7

Ai formaggi · 12.00

pomodoro, mozzarella, formaggi valdostani | tomato, mozzarella, local cheeses 1.7

Alla valdostana · 12.00

pomodoro, mozzarella, fontina, cotto | tomato, mozzarella, fontina cheese, ham 1.7

Renetta · 14.50

mozzarella, mele, speck, noci | mozzarella, apples, smoked ham, walnuts 1.7.8

San Bernardo · 16.00

pomodoro, mozzarella, caprino, prosciutto cotto alla brace di Saint Oyen
tomato, mozzarella, goat's cheese, local charcoal cooked ham 1.7

Omega 3 · 18.00

pomodoro, mozzarella di bufala DOP, pregiate acciughe del Cantabrico
tomato, buffalo's milk mozzarella, anchovies from Cantabrian sea 1.4.7

Sottobosco · 15.00

pomodoro, mozzarella, porcini trifolati | tomato, mozzarella, stir fried porcini mushrooms 1.7

Punta · 12.00

pomodoro, mozzarella, cipolle rosse, 'nduja piccante
tomato, mozzarella, red onions, spicy hot spreadable salami 1.7

Tacco · 13.50

pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli | tomato, mozzarella, sausages, green tops 1.7

Caprina · 14.00

pomodoro, mozzarella, caprino bouche de chevre, pancetta, funghi
tomato, mozzarella, goat's cheese, bacon, mushrooms 1.7

Croccante · 13.00

pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni, grana | tomato, mozzarella, bacon, peppers, parmesan 1.7

Giro d'Italia · 16.00

1/4 Punta, 1/4 Tacco, 1/4 Courmayeur, 1/4 Renetta 1.7.8

Supplementi Adds

- + Patatine fritte* fries allerg. 1 · 3,50
- + Crudo di Parma DOP Egidio Bedogni Parma raw ham · 5,50
 - + Rucola rocket · 2,50
 - + prosciutto cotto di Saint Oyen local ham · 5,50
 - + Speck smoked raw ham · 4,00
- Acciughe del Mar Cantabrico Cantabrian anchovies · 5,50
allergene 4

Bevande

Drinks

Birra alla spina - Draft beer

Forst Kronen Bionda alpina alpine lager (Italy) 0,20 lt 3,50 0,40 lt 6,00	Forst Sixtus Doppio malto scura double malt (Italy) 0,20 lt 4,00 0,40 lt 7,50	Weihenstephaner Weiss wheat beer (Germany) 0,30 lt 4,50 0,50 lt 7,50
--	--	---

Punta Helbronner - birra artigianale di Courmayeur

American pale ale (local craft beer)

0,20 lt 4,00

0,40 lt 7,50

Birra Forst analcolica | bott.33 cl. • 5,00

Non alcoholic beer

Vino rosso o bianco della casa in caraffa

Red or white house wine

Mezzo litro | Half liter house wine • 9,50

Un litro | One liter house wine • 18,00

Soft drinks • 4,00

Coca, Fanta, Sprite, Chinotto, Lemonsoda, Tè freddo

Acqua minerale | 0,75 lt • 3,50

Mineral water

Espresso • 2,00

I prodotti contrassegnati con (a) potrebbero essere abbattuti in loco - alcuni prodotti freschi di origine animale, così come prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I prodotti contrassegnati con un asterisco (*) sono surgelati all'origine.

Per informazioni sugli allergeni è possibile consultare la documentazione on line → o la lista fornita su richiesta dal personale di sala.



COPERTO 2,50 cover charge

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Food Allergens

Gentili clienti vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti sono indicate con i corrispondenti numeri di seguito elencati, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11 Allegato.

Food allergens are indicated in the menu with the following numbers:

1. **Cereali contenenti glutine** | Cereals containing gluten and products
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
thereof (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei** | Crustaceans and crustacean products
3. **Uova e prodotti a base di uova** | Eggs and egg products
4. **Pesce e prodotti a base di pesce** | Fish and fish products
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi** | Peanuts and peanut products
6. **Soia e prodotti a base di soia** | Soy and soy products
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)** | Milk and milk products
8. **Frutta a guscio** | Nuts and products vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci
thereof (almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. **Sedano e prodotti a base di sedano** | Celery and celery products
10. **Senape e prodotti a base di senape** | Mustard and mustard products
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo** | Sesame seeds and sesame products
12. **Anidride solforosa e solfiti** | Sulphites in concentrations
13. **Lupini e prodotti a base di lupini** | Lupines and products
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi** | Molluscs and mollusc products