

# Antipasti

## Starters

### Tagliere dello Sciatore • 24,00 | per due persone

Salumi e assaggio di formaggi valdostani, con castagne e pan dolce alla frutta secca

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

### Insalata invernale • 17,00

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

**Raw spinach salad with goat cheese,**

*walnuts, oranges, fruits, sunflower seeds, marinated beetroot and vinaigrette ( 7.8.10.12 )*

### Trota in tacos • 19,50

Tacos farciti con trota salmonata (a) marinata a secco alle erbe,

salsa guacamole fatta in casa, brunoise di mela verde, zenzero marinato, scorza di lime

**Tacos filled with marinated alpine trout (a),**

*guacamole sauce, apple, pickled ginger, lime zest ( 1.4.6.9. )*

### Tartare di Manzo Piemontese • 20,00

con pomodori semi secchi, giardiniera az. Alpenzu, acciughe siciliane, capperi

**Piedmontese Beef tartare**

*with semi-dried tomatoes, pickled vegetables, capers, Sicilian anchovies ( 4.9.10.12 )*

### Pulled beef • 16,00

Manzo sfilacciato (a), cotto con il nostro rub in due mini panini artigianali e crauti rossi

**Homemade pulled beef (a) in two artisan mini buns, red sauerkraut ( 1.3.7.9 ) (10)**

### Carpaccio di manzo Dry Aged • 23,00

carpaccio (a) ricavato da costate frollate in casa oltre 60 giorni, olio evo, sale in fiocchi

**Dry-aged beef carpaccio (a), seasoned with olive oil and salt flakes**

### Flan di cavolo viola • 14,00

con fonduta di pecorino

**Red cabbage flan with sheep cheese fondue ( 3.7 )**

### Vellutata • 15,00

zucca e carote con castagne, nocciole tostate, aceto balsamico riserva

**Velvety pumpkin and carrot soup with chestnuts, toasted hazelnuts, aged balsamic vinegar ( 8.12 )**

# Primi

## *Pasta and first courses*

### **Zuppa di cipolle** · 14,00

gratinata con fontina dop · 16,00

**Onion soup** without cheese gratinée · 14,00

with au gratin fontina cheese · 16,00 ( 1.7.9 )

### **Polenta concia** · 14,00

prodotta dall'azienda locale Chappoz, con fontina dop

**Polenta** with oven roasted local fontina cheese ( 1.7 )

### **Pasta e fagioli** · 15,00

con cavatelli e pomodorini, cotta con gambuccio di crudo di Langhirano

**Pasta and bean soup** with fresh pasta, cherry tomatoes, cooked with Parma ham gambuccio ( 1.9 )

### **Crespella ai porcini\*** · 18,50

con impasto di farina di castagne, segale e frumento, gratinata al burro e parmigiano

**Crêpe with porcini mushrooms\***

made with rye, chestnut and wheat flour, with butter and parmesan au gratin ( 1.3.7 )

### **Gnocchi con ragù alle 3 carni** · 16,00

fatti in casa con farina integrale (a) al ragù di manzo, vitello e maiale

**Homemade potato gnocchi** (a)

with wholemeal flour, beef, veal and pork ragout ( 1.9.12 )

### **Tagliatelle al cinghiale** · 18,00

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

**Homemade egg tagliatelle** with wild boar\* ragout ( 1.3.9.12 )

### **Chitarra fave e cardoncello** · 21,00

Spaghetti verdi fatti a mano, funghi cardoncelli freschi bio, pomodorini scottati,  
crema di fave, guancialetto croccante

**Homemade fresh spaghetti with king oyster mushrooms,**

broad beans cream, sautéed cherry tomatoes, crispy pork guanciale ( 1.3.7 )

# Secondi dalla cucina

## Main Courses

### **Carbonada di guanciotto e polenta** · 22,00

Spezzatino di guanciotto di manzo, con spezie e vino rosso,  
servito con polenta dell' azienda Chappoz

oppure con polenta concia ( gratinata con fontina DOP ) · 24,00

**Beef cheek stew in wine sauce and spices with plain polenta**· 22,00

or with polenta and fontina cheese · 24,00

( 1.7.9.12 )

### **Stinco di agnello** · 30,00

Stinco di agnello Neozelandese cbt grass-fed servito con polenta dell' azienda Chappoz

**Grass-fed New Zealand Lamb shank**

slow-cooked and served with local polenta

( 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 Aosta Valley style**

with local ham, fontina cheese served with roasted potatoes ( 1.7 )

### **Trota salmonata** · 25,00

Filetto di trota salmonata alpina (a) scottato, crema al limone, verdure croccanti

**Alpine salmon trout fillet** (a),

on lemon cream, cruchy vegetables ( 1. 4.7 )

### **Costoletta alla milanese** · 28,00

Costata di vitello in osso ( circa 350/400 gr. ) impanata con farina di mais,  
con patate fresche fritte

**Bone-in breaded veal chop** ( 350/400 gr. )

with homemade fries ( 1.3 )

# *Bistecche maturate in ossa*

## *Char-grilled dry-aged bone-in steaks*

**Costate e Fiorentina frollate con tecnologia Klima Meat,  
cotte su carbone di legna italiana  
Chiedi la lista delle bistecche disponibili oggi**

Bone-in Steaks, dry-aged with Klima Meat Technology  
and grilled on wood charcoal  
Ask for the steaks of the day list

# Carne alla brace

## Char-grilled meat

Carni cotte su carbone di legna italiana

**Filetto di manzo** · 35,00  
**Beef tenderloin** ( 250 grams )

**Tagliata di Black Angus** · 35,00  
Taglio marezzato ( 250 gr. )  
**Premium Black Angus** sirloin steak ( 250 grams )

**Hamburger** · 24,00  
carne da tagli di prima scelta, fontina DOP, guanciale,  
salsa barbecue valdostana, in pan brioche artigianale al carbone  
**Homemade beef burger**  
with pork guanciale, fontina cheese, barbecue sauce in black artisan bun  
( 1.3.7.10 )

**Costine di maiale** · 22,00  
in doppia cottura servite con salsa bbq valdostana | **Twice cooked pork ribs**

**Galletto** · 23,00  
allevato a mais ( circa 500 gr. ) | **Free range cockerel** ( about 500 gr.)

## Contorni · Sides

**Patate fritte fresche** · 6,00  
Homemade fries (1)

**Zucca arrosto** · 7,00  
Roast pumpkin

**Patate al forno** · 6,00  
Roasted potatoes

**Erbette fresche saltate** ( bietolina ) · 8,00  
Stir-fried swiss chard

**Insalata verde, carote, finocchi** · 7,00  
Green salad, fennels, carrots

**Cipolla rossa al cartoccio** · 5,50  
Roasted red onion in foil

**Funghi cardoncelli biologici trifolati** · 12,00  
Fresh organic king oyster mushrooms

# 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 · 9,00

pomodoro, mozzarella | tomato, mozzarella cheese (1.7)

## Marinara · 8,00

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

## Napoletana · 11,00

pomodoro, mozzarella, acciughe | tomato, mozzarella, anchovies (1.4.7)

## Bufala · 14,00

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

## Capricciosa · 13,00

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

## Diavola · 11,00

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

## Tonno e cipolla · 11,00

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

## Ai wurstel · 11,00

pomodoro, mozzarella, wurstel | tomato, mozzarella, wurstel (1.7)

## Calzone Fuoripista · 13.50

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

## Vegetariana · 14.00

pomodoro, mozzarella, verdure fresche al forno | tomato, mozzarella, mixed fresh vegetables (1.7)

## Nord-Sud · 12.00

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

## Strucola · 13.00

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

## Courmayeur · 16.00

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

### **Ai formaggi** • 12.50

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

### **Alla valdostana** • 13.00

pomodoro, mozzarella, fontina dop, cotto | tomato, mozzarella, fontina cheese, ham (1.7)

### **Renetta** • 15.00

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** • 19.00

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** • 14.00

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** • 14.00

pomodoro, mozzarella, guanciale, peperoni al forno, grana  
tomato, mozzarella, guanciale, roasted 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 Add*

---

+ Patatine fritte\* + Fries (1) • 4,00

+ Rucola + Rocket • 2,50

+ Speck + Smoked raw ham • 4,00

+ Crudo di Parma DOP + Parma raw ham • 5,50

+ Prosciutto cotto di Saint Oyen + local ham • 5,50

+ Acciughe del Cantabrico + Cantabrian anchovies (4) • 7,00

# Berande

## Drinks

### Birra alla spina - Draft beer

| Forst Kronen                                              | Forst Sixtus                                       | Weihenstephaner                        |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Bionda alpina<br><i>alpine lager ( Italy )</i>            | Doppio malto scura<br><i>double malt ( Italy )</i> | Weiss<br><i>wheat beer ( Germany )</i> |
| 0,20 lt 3,50                                              | 0,20 lt 4,00                                       | 0,30 lt 4,50                           |
| 0,40 lt 6,00                                              | 0,40 lt 8,00                                       | 0,50 lt 8,00                           |
| <b>Punta Helbronner - birra artigianale di Courmayeur</b> |                                                    |                                        |
| American pale ale ( <i>local craft beer</i> )             |                                                    |                                        |
| 0,20 lt 4,00                                              |                                                    |                                        |
| 0,40 lt 8,00                                              |                                                    |                                        |

**Birra Forst analcolica** | bott.33 cl. · 5,50  
*Non alcoholic beer*

**Vino rosso o bianco della casa in caraffa**  
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

Per informazioni sugli allergeni è possibile consultare la documentazione on line  
scansionando il qr code



**Coperto 2,50** cover charge