

# Antipasti Starters

---

## **Tagliere dello Sciatore** · 23,00

*da condividere per due persone* | Misto di salumi e formaggi valdostani,  
castagne, 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** · 16,50

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 salsa al rafano e giardiniera di verdure con aceto di mele locale  
Homemade pulled beef (a) served in two artisan mini buns with horseradish sauce  
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  
Dry-aged beef carpaccio, seasoned with olive oil, salt flakes ( 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 bio 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** · 16,50

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

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

### **Spaghettono fresco al cardoncello** · 19,50

pasta fresca all'uovo, funghi cardoncelli freschi biologici,

guanciale croccante, crema di pecorino primo sale

Homemade fresh spaghetti with king oyster mushrooms, pecorino cheese cream, crispy pork guanciale (1.3.7)

# 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 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** · 35,00

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

circa 220 gr. di carne da tagli di prima scelta, prosciutto cotto di Saint Oyen, fontina DOP, barbecue valdostana ( az. Alpenzu ) in pan brioche artigianale

Homemade beef burger ( 220 gr. ) with wood roasted local ham, fontina cheese, local barbecue sauce and artisan bun ( 1.3.7.10 )

### **Costine di maiale** · 20,00

in doppia cottura, servite con bbq valdostana

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** · 7,00

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

<b>Forst Kronen</b> Bionda alpina alpine lager ( Italy ) 0,20 lt 3,50 0,40 lt 6,00	<b>Forst Sixtus</b> Doppio malto scura double malt ( Italy ) 0,20 lt 4,00 0,40 lt 7,50	<b>Weihenstephaner</b> 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