

# Antipastí Starters

## TAGLIERE VALDOSTANO

( suggerito per due persone )

*Lardo d'Arnad, mocetta, salame bocon, boudin, coppa, fontina, toma, bleu d'Aoste, castagne e pane caldo farin' el*

*Local cured meats and cheeses, suggested for 2 people*

Allergeni 1.3.7.8.10

## INSALATA DI SPINACI

*Spinaci novelli, caprino caldo Buche de Chèvre, arance, noci, vinaigrette e semi di papavero*

*Raw spinach salad with walnuts, grilled goat cheese, oranges, poppy seeds and vinaigrette*

Allergeni 7.8

## SASHIMI DELLO SCIATORE

*Carpaccio di trota salmonata(a) marinata a secco, pomodorini semi secchi, olive, noci, salsa fredda al sedano*

*Marinated local salmon trout(a) on cold celery dressing, semi dried tomatoes and olives*

Allergeni 4.8.9

## TARTARE DI MANZO

*con carciofi crudi, scaglie di parmigiano, gocce di balsamico "riserva di famiglia" dell'acetaia Sereni*

*Beef tartare with raw artichokes, parmesan flakes and balsamic vinegar "family reserve" from Acetaia Sereni*

Allergeni 7.12

## VELLUTATA

*Zucca, patate, porri, olio al rosmarino, semi di zucca tostatí*

*Cream of pumpkin, potatoes and leek soup with rosemary oil and pumpkin seeds*

Allergeni 11

## SFORMATINO DI VERDURE CON FONDUTA DI FORMAGGI

*Vegetable flan with local cheese fondue*

Allergeni 7.11

Coperto 2,00

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare i prodotti contrassegnati con (a) potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento rapido in loco. I prodotti contrassegnati con un asterisco (\*) sono surgelati all'origine. Per informazioni sugli allergeni vi preghiamo di rivolgervi allo staff.

# Primi piatti First Courses

## ZUPPA DI CIPOLLE

*Onion soup*

Allergeni 1.7.9

## PASTA E CECI

*con ditalini di farro bio del pastificio Felicetti  
e guanciale croccante dell'az. Bedogni*

*Traditional pasta and chickpeas with organic spelt ditalini  
from Felicetti factory and crunchy guanciale*

Allergeni 1

## POLENTA CONCIA

*macinata a pietra dell'azienda Chappoz, con burro e fontina*

*Polenta with local fontina cheese*

Allergeni 1.7

## CREPELLE ALLA VALDOSTANA

*con impasto di farina di castagne, segale e frumento ripiene di  
prosciutto e fontina | Stuffed backed crêpes made with rye, chestnut and wheat  
flour with ham and local cheese*

Allergeni 1.3.7.9

## PACCHERI BIO AL RAGU

*con paccheri monograno Felicetti*

*Organic large pasta, with classic meat ragù*

Allergeni 1.9

## TAGLIATELLE ALLA TROTA

*Tagliatelle fatte in casa(a) con farina bio, trota salmonata(a),  
pomodorini, olive taggiasche*

*Homemade tagliatelle(a) with local salmon trout(a), tomatoes, olives*

Allergeni 1.3.4.8

## TAGLIATELLE AL CINGHIALE

*Tagliatelle fatte in casa(a) con farina bio e ragù di cinghiale\**

*Homemade tagliatelle(a) with wild boar\* ragù*

Allergeni 1.3.9.12

## GNOCCHI ALLA FONDUTA

*Gnocchi di patate(a) fatti in casa con fonduta di formaggi valdostani,  
granella di nocciole, polvere di mocetta | Gnocchi(a) with local cheese fondue,  
chopped hazelnuts and local air dried beef*

Allergeni 1.7.8

Coperto 2,00

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare i prodotti contrassegnati con (a) potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento rapido in loco. I prodotti contrassegnati con un asterisco (\*) sono surgelati all'origine. Per informazioni sugli allergeni vi preghiamo di rivolgervi allo staff.

## *Secondi Piatti Second Courses*

### **CARBONADA DI GUANCIOOTTO**

*Carbonada di guanciotto di manzo accompagnata da polenta rustica macinata a pietra dell'azienda agricola Chappoz*

*Carbonada ( local beef cheek stew in wine sauce ) with polenta*

Allergeni 1.7.9.12

### **SCALOPPA ALLA VALDOSTANA**

*Scaloppa di manzo con cotto, fontina dop e patate al forno*

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

Allergeni 1.7

### **TROTA**

*Turbante di filetto di trota salmonata (a), crema al limone, chips di verdure croccanti*

*Local salmon trout(a) fillet with cruchy vegetables on lemon cream*

Allergeni 1.4.7

### **AGNELLO**

*Carrè di agnello grass fed\*, salsa alla menta, crostino di polenta, erbette saltate*

*Grass fed lamb loin\*, mint oil, polenta crouton, sautéed swiss chards*

Allergeni 7

### **COSTOLETTA ALLA MILANESE**

*Costoletta di vitello con osso impanata con farina di mais,*

*servita con pomodorini e rucola | Veal chop breaded with corn flour*

*breadcrumbs served with cherry tomatoes and rocket*

Allergeni 1.3

### **ASSIETTE DI FORMAGGI**

*Formaggi valdostani vaccini, caprini e pecorini selezionati e affinati dall'antica latteria Erbaoglio di Aosta serviti con pane farin'el e composte di frutta*

*Local selection of cow, goat and sheep cheeses served with fruit jams*

Allergeni 1.7.8.10

Coperto 2,00

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare i prodotti contrassegnati con (a) potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento rapido in loco. I prodotti contrassegnati con un asterisco (\*) sono surgelati all'origine. Per informazioni sugli allergeni vi preghiamo di rivolgervi allo staff.

# *Carní alla brace Charcoal Grilled Meat*

Cotte con carbone artigianale italiano

## FILETTO DI MANZO

*circa 250 gr.*

*Beef tenderloin*

## COSTATA DI MANZO

*Costata con osso | porzione singola circa 500/600 gr.*

*Bone-in rib eye steak | about 500/600 grams*

## COSTATA DI MANZO DRY AGED

*Costata frollata almeno 45 giorni | porzione singola circa 550/600 gr.*

*Bone-in rib eye steak | about 500/600 grams*

## ENTRECÔTE

*Cuore di controfiletto di manzo (circa 300 gr.)*

*Beef Entrecote | about 300 grams*

## TAGLIATA AI FUNGHI

*Controfiletto di manzo con funghi porcini\* trifolati*

*Sliced beef steak with sautéed porcini mushrooms\**

## HAMBURGER

*di produzione propria con cipolla caramellata e pane\* da hamburger*

Allergeni 1.7.11.12

## POLLETTO

*Mezzo polletto ruspante*

*Half young chicken*

## COSTINE DI MAIALE

*Pork ribs*

## *Contorni Sides*

**Patate fritte\*** Allergene 1 | french fries

**Patate al forno** roasted potatoes

**Polenta rustica** wholemeal polenta

**Verdure alla brace** grilled vegetables

**Cipolle rosse caramellate**

caramelized red onions

**Insalata verde** green salad

**Insalata mista** mixed salad

**Erbette saltate** sautéed swiss chards

**Porcini\* trifolati** porcini mushrooms\*

Coperto 2,00

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare i prodotti contrassegnati con (a) potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento rapido in loco. I prodotti contrassegnati con un asterisco (\*) sono surgelati all'origine. Per informazioni sugli allergeni vi preghiamo di rivolgervi allo staff.

## **Pizze** con impasto di farine biologiche di tipo 0 e integrale

### **MARGHERITA**

*pomodoro, mozzarella | tomato, mozzarella cheese 1.7*

### **MARINARA**

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

### **NAPOLETANA**

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

### **BUFALA**

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

### **CAPRICCIOSA**

*pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini  
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes 1.7*

### **DIAVOLA**

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

### **TONNO E CIPOLLA**

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

### **AI WURSTEL**

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

### **CALZONE**

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

### **VEGETARIANA**

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

### **PROFUMATA**

*pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, menta  
tomato, mozzarella, charcoal grilled aubergines, mint 1.7*

### **COURMAYEUR**

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

### **AI FORMAGGI**

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

### **ALLA VALDOSTANA**

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

### **RENETTA**

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

### **SAN BERNARDO**

*pomodoro, mozzarella, caprino, prosciutto cotto alla brace di Saint Oyen (a crudo)  
tomato, mozzarella, goat's cheese, local charcoal cooked ham (placed on after cooking) 1.7*

Coperto 2,00

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare i prodotti contrassegnati con (a) potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento rapido in loco. I prodotti contrassegnati con un asterisco (\*) sono surgelati all'origine. Per informazioni sugli allergeni vi preghiamo di rivolgervi allo staff.

## OMEGA 3

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

## SOTTOBOSCO

*pomodoro, mozzarella, funghi porcini\* trifolati in padella*  
tomato, mozzarella, stir fried mushrooms\* 1.7

## TERRA TERRA

*pomodoro, mozzarella, melanzane, cipolle rosse, carciofi*  
tomato, mozzarella, aubergines, red onions, artichokes 1.7

## NORD-SUD

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

## PUNTA (piccante)

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

## STRUCOLA

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

## TACCO · 13.00

*pomodoro, mozzarella, salsiccia di maiale nero brado az. Madeo, friarielli*  
tomato, mozzarella, free range black pig sausages, green tops 1.7

## CALZONE FUORIPISTA

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

## CAPRINA

*pomodoro, mozzarella, caprino, pancetta, funghi*  
tomato, mozzarella, goat's cheese, bacon, mushrooms 1.7

## CROCCANTE

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

## GIRO D'ITALIA

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

## Supplementi Adds

**Patatine fritte\*** 1 fries

**Rucola** rocket

**Speck** smoked raw ham

**Crudo di Langhirano Bedogni** Parma ham

**Prosciutto cotto di Saint Oyen** local ham

**Acciughe del Mar Cantabrico** 4  
Cantabrian anchovies

Coperto 2,00

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare i prodotti contrassegnati con (a) potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento rapido in loco. I prodotti contrassegnati con un asterisco (\*) sono surgelati all'origine. Per informazioni sugli allergeni vi preghiamo di rivolgervi allo staff.