



Ristorante Braceria Alpina

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 risotto

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)

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, guanciale croccante

Homemade fresh spaghetti with king oyster mushrooms,

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

Risotto ai mirtilli · 17,00

min. per 2 persone | Riso Carnaroli ai mirtilli*, crema di caprino valdostano

Risotto with blueberries*

and local goat's cheese cream | min. for 2 people (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 fritte fresche

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**

Carne alla brace

Char-grilled meat

Carni cotte su carbone di legna italiana

Chateaubriand · 13,00 all' etto

Taglio intero di filetto di manzo | porzione per 2 persone (600/700 gr.)

Chateaubriand beef fillet

portion for two (600/700 grams) · 13,00 euro/ 100 grams

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 roast pork belly, 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 450 gr.) | **Free range cockerel** (about 450 gr.)

Contorni · Sides

Patate fresche fritte o al forno · 6,00

Homemade fries (1) or roasted potatoes

Cipolla rossa al cartoccio · 5,50

Roasted red onion in foil

Insalata verde, carote, finocchi · 7,00

Green salad, fennels, carrots

Zucca arrosto · 7,00

Roast pumpkin

Erbette fresche saltate (bietolina) · 8,00

Stir-fried swiss chard

Funghi cardoncelli biologici trifolati · 12,00

Fresh organic king oyster mushrooms



Bistecche maturate in osso

Char-grilled Dry-Aged Bone-in Steaks

Costate e Fiorentina frollate con tecnologia Klima Meat, cotte su carbone di legna italiana
Bone-in Steaks, dry-aged with Klima Meat Technology and grilled on wood charcoal

Scottona · € 79 al kg

Frollatura min. 20 giorni

Heifer – Dry Aged min. 20 days

Danish Crown · € 95 al kg

Frollatura minima 60 giorni - Dry Aged min. 60 days

Valdostana · € 90,00 kg

Frollatura minima 60 giorni

Aosta Valley breed of cattle from - Dry Aged min. 60 days

Black Angus italiano Mr. Beefy · € 150,00 kg

da filiera sostenibile - Frollatura minima 60 giorni

Grass-fed italian Angus - Dry Aged min. 60 days

Rubia Gallega · € 130,00 kg

Frollatura minima 90 giorni - Dry Aged min. 90 days

PORZIONI DELLE BISTECHE IN OSSO BONE-IN STEAK WEIGHTS

Per una persona: circa 550/ 700 gr.

For a single person: about 550/ 700 grams

Per due persone: circa 1,2/ 1,4 Kg

For two people: about 1.2/ 1.4 kg

La Frollatura

Grazie alle nostre celle di maturazione Klima Meat System, le carni subiscono un processo di “stagionatura a secco” che contribuisce alla concentrazione degli aromi, conferendo alle bistecche morbidezza e sfumature di gusto complesse e persistenti.