



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 alpina · 17,50

Caprino caldo buche de chèvre, spinaci novelli, frutta di stagione, noci, semi di girasole, barbabietola, vinaigrette

Raw spinach salad with grilled goat cheese, walnuts, seasonal fruit, sunflower seeds, beetroot and vinaigrette (7.8.10.12)

Insalata mediterranea · 17,50

Carpaccio di pomodoro, cipolla di tropea marinata, formaggio primo sale agriturismo Mont Blanc, olive taggiasche, cetrioli, basilico

Tomatoes carpaccio, marinated red onion, local fresh goat cheese, olives, cucumber, basil (7.)

Trota in tacos · 19,50

Tacos di mais farciti con trota salmonata (a) marinata a secco alle erbe, salsa guacamole fatta in casa, brunoise di mela verde, zenzero marinato, scorza di lime

Corn tacos filled with marinated alpine trout (a), guacamole sauce, apple, pickled ginger, lime zest (4.6.9.)

Tartare di Manzo Piemontese · 21,50

con purea di pomodori semi secchi, giardiniera dell' az. Alpenzu, acciughe siciliane

Piedmontese Beef tartare with semi-dried tomatoes, pickled vegetables, Sicilian anchovies (4.9.10.12)

Carpaccio di manzo Dry Aged · 23,00

Carpaccio (a) ricavato da costate frollate in casa oltre 40 giorni, olio evo, sale in fiocchi

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

Cotoletta di melanzana · 20,00

Melanzana morella impanata, mozzarella di bufala, pomodorini confit, crema di basilico

Eggplant breaded cutlet with buffalo's mozzarella, cherry tomatoes, basil cream (1.7.8.)

Primi

First Course

Polenta concia · 14,00

polenta rustica prodotta dall'az. agricola Chappoz, gratinata con fontina DOP

Polenta made with local corn with oven roasted fontina cheese (1.7)

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 fresche all'uovo al ragù di cinghiale*

Homemade egg tagliatelle with wild boar ragout (1.3.9.12)*

Spaghetti ai pomodori arrosto · 17,00

Pasta monograno Felicetti Senatore Cappelli con pomodori arrostiti al pecorino,
coulis di datterini gialli e gocce di crema al basilico

*Organic Durum wheat spaghetti with roasted smoked tomatoes and pecorino cheese sauce,
yellow cherry tomatoes coulis, drizzles of basil cream (1.7.8)*

Pasta di farro alla crudaiola · 17,00

Pasta di farro biologica del pastificio Felicetti,

pomodorini e cipolla, ricotta affumicata, pesto di rucola, pomodoro secco

*Organic emmer short pasta, with raw dressing of cherry tomatoes, smoked salty ricotta cheese,
rocket pesto and dry tomatoes flakes (1.7.8)*

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

Spezzatino di guanciotto di manzo, con spezie e vino rosso,
servito con polenta al naturale dell' azienda Chappoz • 22,00
oppure servito con polenta concia (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)

Salsiccia in umido e polenta

Salsiccia al sugo e polenta al naturale dell' azienda Chappoz • 16,50
oppure servito con polenta concia (con fontina DOP) • 18,50
Sausages in tomato sauce with polenta • 16,50 *with polenta and fontina cheese* • 18,50
(1.7.9.12)

Stinco di agnello • 30,00

Stinco di agnello neozelandese* grass-fed cwt 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, crunchy 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 osso
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 · 37,00

Beef tenderloin (250 grams)

Tagliata di Black Angus argentino · 35,00

Taglio marezzato (250 gr.)

Premium Argentinian Black Angus sirloin steak (250 grams)

Hamburger VdA · 24,00

carne di prima scelta, fontina DOP, guanciale, barbecue valdostana, pan brioche artigianale

Homemade beef burger with cured pork cheek, fontina cheese, barbecue sauce in artisan bun

(1.3.7.10)

Costine di maiale · 22,00

in doppia cottura | *Twice cooked pork ribs*

Galletto · 23,00

allevato a mais (circa 450 gr.) | *Free range cockerel (about 450 gr.)*

Contorni · Sides

Patate fresche fritte · 6,00

Homemade fries (1)

Patate al forno · 6,00

Roasted potatoes

Cipolla rossa al cartoccio · 5,50

Roasted red onion in foil

Caponatino

Mixed stir-fried eggplants, capers, olives, raisins (10)

Insalata mista · 7,00

Mixed salad

Erbette fresche saltate (bietolina) · 8,00

Stir-fried swiss chard