

Antipasti · Starters

TAGLIERE DELLO SCIATORE | porzione per due persone

Lardo d'Arnad, mocetta, salame gran e bon bocon, coppa, formaggi dell'antica latteria
Erbavoglio di Aosta, castagne e pane nero con frutta secca, burro e miele

Local charcuterie and cheese board, suggested for 2 people | Allergeni 7. pane 1.3.8

SASHIMI DELLO SCIATORE

Carpaccio di trota salmonata (a) marinata a secco, servita con mele, olive taggiasche,
su salsa fresca al sedano

Marinated salmon trout (a) served with chopped apples and olives, on fresh celery sauce

Allergeni 4.9.

INSALATA DI SPINACINO

Spinaci novelli, caprino caldo, arance, noci, vinaigrette, semi di zucca

Raw spinach salad, goat cheese, oranges, walnuts, pumpkin seeds and vinaigrette | Allergeni 7.8.10.12

TARTARE DI MANZO

leggera vinaigrette alla senape, scaglie di parmigiano, balsamico riserva

Beef tartare, light vinaigrette, parmesan flakes and balsamic vinegar reserve | Allergeni 7.10.12

CARPACCIO DRY AGED

Una vera specialità dello Sciatore, carpaccio di manzo ricavato da costate frollate
in casa oltre 60 giorni, con olio evo, sale in fiocchi e maionese di nocciole

Dry-aged beef carpaccio, seasoned with olive oil, salt, served with hazelnut "mayonnaise"

Allergeni 8

PULLED BEEF

Manzo sfilacciato di produzione propria (a), cotto lungamente con il nostro rub,
servito in due mini panini artigianali alla curcuma e alla barbabietola,
accompagnato da maionese al rafano e giardiniera di verdure az. Alpenzu

Homemade pulled beef served in two artisan mini buns with horseradish mayo
and mixed pickled vegetables | Allergeni 1.3.7.9.

VELLUTATA

Vellutata di zucca, crostini e crema di latte

Pumpkin velvety soup, bread crumbles, milk cream | Allergeni 1.7

Primi · First Courses

ZUPPA DI CIPOLLE

con crostini di pane nero Onion soup with bread crouton | Allergeni 1.9

ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI

Legume and cereal soup | Allergeni 1.9

POLENTA CONCIA

prodotta dall'azienda locale Chappoz, con fontina dop

Polenta with oven roasted local fontina cheese | Allergeni 1.7

FAGOTTINO

Fagottino di crespella con impasto di farina di castagne, segale e frumento
ripieno di porcini* e gratinato

Stuffed backed crêpes made with rye, chestnut and wheat flour with porcini mushrooms*
and cheese gratiné

Allergeni 1.3.7

PACCHERI AL RAGU'

Paccheri pastificio Felicetti con grano bio, ragù con macinato di bistecca di manzo

Organic large pasta tubes, with a classic beef ragù from our steaks | Allergeni 1.9

GNOCCHETTI ROSSI

Gnocchi di patate e barbabietola fatti in casa (a), crema di zucca,
guanciale di maiale nero brado, dressing al caprino

Homemade potato gnocchi with beetroot, pumpkin cream,
crispy black pork guanciale, goat's cheese cream Allergeni 1.7.

TAGLIATELLE AL CINGHIALE

Tagliatelle fatte in casa con farina bio integrale e tipo0 con ragù di cinghiale*

Homemade tagliatelle with wild boar* ragù | Allergeni 1.3.9.12

RISOTTO AI MIRTILLI

Riso Carnaroli ai mirtilli*, crema di caprino valdostano

Risotto with blueberries* and local goat's cheese cream | Allergeni 7

Secondi dalla Cucina · Second Courses

CARBONADA DI GUANCIOOTTO E POLENTA

Guanciotto di manzo a spezzatino, profumato con spezie e cotto nel vino rosso, accompagnato da polenta dell' azienda Chappoz, prodotta con farina di mais locale,

· con polenta liscia

· con polenta concia (con fontina dop)

Carbonada (local beef cheek stew in wine sauce) with polenta with polenta and fontina cheese

Allergeni 1.7.9.12

PORCINI E POLENTA

Funghi porcini* trifolati e polenta prodotta con farina di mais locale

· con polenta liscia

· con polenta concia (con fontina dop)

Porcini mushrooms* satée with polenta

with polenta and fontina cheese

Allergeni 1.7.9

SCALOPIA ALLA VALDOSTANA

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

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

Allergeni 1.7

TROTA

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

Salmon trout(a) fillet with cruchy vegetables on lemon cream

Allergeni 1.4.7

COSTOLETTA ALLA MILANESE

Costata di vitello in 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

Carne alla Brace · Charcoal Grilled Meat

Cotte alla brace con carbone di legna

FILETTO DI MANZO

circa 250 gr. Beef tenderloin

COSTATA DI MANZO IN OSSO

circa 550 gr. Bone-in rib eye steak | about 550 grams

ENTRECÔTE CREEKSTONE FARMS

Controfiletto di black angus da un prestigioso allevamento americano (250 gr.)
Entrecote steak from a prestigious black angus farm in the USA (250 grams)

TAGLIATA DI VITELLO AI PORCINI

Controfiletto di vitello del Piemonte con funghi porcini* trifolati
Sliced veal steak, milk and grain-fed from Piemonte, with sautéed porcini mushrooms*

COSTINE DI MAIALE

In doppia cottura, accompagnate da senape al miele e salsa bbq
Twice cooked pork ribs served with honey mustard and bbq sauce | Allergeni salse 3.8.9.10.12

HAMBURGER

di produzione propria, circa 240 gr. di carne di prima scelta con cipolla caramellata e pane soffice artigianale | Homemade burger (240 gr.) with artisan bun and caramelized onion
Allergeni pane 1.3.7. Allergeni cipolla 12

CAPOCOLLO DI MAIALE NERO

Maiale brado cotto sous vide e alla brace, con salsa alle mele e zenzero | Allergene 10
Free-range pork neck steak served with apple and ginger sauce

GALLETTO

Galletto italiano, allevato a terra | 550 gr. | Free range cockerel

Contorni · Sides

Patate fritte fresche

Homemade fries Allergene 1

Patate al forno

Roasted potatoes

Polenta al naturale

Wholegrain polenta | Allergene 7

Erbette saltate

Stir-fried swiss chard

Insalata mista

Mixed salad (lettuce, tomatoes, fennels, carrots)

Cipolla di Tropea al cartoccio

Roasted red onion in foil

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

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, carciofi | 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

CALZONE FUORIPISTA

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

VEGETARIANA

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

NORD-SUD

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

STRUCOLA

mozzarella, stracchino e rucola | mozzarella, "stracchino" soft cheese and rocket 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
tomato, mozzarella, goat's cheese, local charcoal cooked ham 1.7

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, porcini trifolati | tomato, mozzarella, stir fried porcini mushrooms 1.7

PUNTA

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

TACCO

pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli | tomato, mozzarella, sausages, green tops 1.7

CAPRINA

pomodoro, mozzarella, caprino bouche de chevre, 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* fries allerg. 1
Rucola rocket
Speck smoked raw ham

Crudo di Parma Bedogni Parma raw ham
Prosciutto cotto di Saint Oyen local ham
Acciughe del Mar Cantabrico Cantabrian anchovies
allergene 4