



Ristorante e Braceria Alpina

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 (a), cotto lungamente con il nostro rub, servito in due mini panini artigianali, accompagnato da maionese al rafano e giardiniera di verdure 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

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 fatti in casa alla barbabietola (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 semintegrale e 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

RISOTTO ALLA FONDUTA

Riso Carnaroli con fonduta di formaggi valdostani, granella di nocciole,
polvere di mocetta croccante

Risotto with local cheese fondue, chopped hazelnuts and local air dried beef | min. for 2 people
Allergeni 7.8

Secondi dalla Cucina · Second Courses

CARBONADA DI GUANCIOTTO 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

SCALOPPA 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

CHATEAUBRIAND

Taglio intero di filetto di manzo | porzione per 2 persone circa 600 gr.

Chateaubriand beef fillet | portion for 2 people about 600 grams

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 salsa 3.8.9.10.12

CAPOCOLLO DI MAIALE NERO

Cotto sous vide e alla brace, servito con salsa alle mele e zenzero, da maiale nero di Calabria, antica razza autoctona allevata allo stato brado | Allergene 10

Free-range pork neck steak served with apple and ginger sauce cooked sous vide and grilled from indigenous breed of black pig from Calabria Region

GALLETTO

Galletto italiano, allevato a terra | 550 gr.

Free range cockerel

CERVO

Carrè di cervo selvatico alla brace servito con il suo fondo,
riduzione al petit rouge

Grilled wild venison cutlets served with gravy and red wine sauce

MISTO DI CARNE

Costata di manzo con osso, galletto allevato a terra, costine di maiale,
salsiccia di maiale piccantina

Mixed grill plate for 2 people

Bone-in Rib-eye steak, free-range cockerel, pork ribs, spicy pork sausages

Contorni · Sides

Patate fritte fresche

Homemade fries | Allergene 1

Patate al forno

Roasted potatoes

Cipolla di Tropea al cartoccio

Roasted red onion in foil

Insalata mista

Mixed salad (lettuce, tomatoes, fennels, carrots)

Erbette saltate

Stir-fried swiss chard

Polenta al naturale

Wholegrain polenta | Allergene 7

Carta delle bistecche ->

Costate e Fiorentine · Bone-in steaks

Cotte alla brace con carbone di legna

Costata o Fiorentina " FRESCA "

La nostra selezione di bistecche di manzo servite dopo una breve frollatura.

Frollatura minima 15 giorni | Minimum dry aging 15 days

Our steaks selection served after a short maturation

Costata o Fiorentina DRY AGED

Selezione di bistecche di manzo o vacche più mature, adatte ad una frollatura prolungata.

Frollatura minima 60 giorni | Minimum dry aging 60 days

Our dry aged steaks selection

Costata o Fiorentina EXTRA DRY AGED

Selezione di bistecche di manzo o vacche più mature frollate almeno 100 giorni.

Frollatura minima 100 giorni | Minimum dry aging 100 days

Our extra dry aged steaks selection

Costata o Fiorentina di ANGUS ITALIANO MR BEEFY

Lombi da razza Aberdeen Angus Scozzese, nati e allevati al pascolo in Italia.

Frollatura minima 75 giorni | Minimum dry aging 75 days

Italian Grass-fed Angus from a sustainable farm close to Garda Lake

Costata o Fiorentina di RUBIA GALLEGA GUTREI

Una della carni più pregiate al mondo, allevate allo stato brado in Galizia.

Frollatura minima 90 giorni | Minimum dry aging 90 days

Rubia Gallega breed of beef

Peso e porzioni delle bistecche · Steaks sizes and portions

- Bistecca porzione singola = Costata da circa 600 grammi
Single portion = Bone-in Rib eye about 600 grams
- Bistecca per due persone = Costata o Fiorentina da circa 1,2 / 1,3 kg
Steak for two people = T-bone steak or Bone-in Rib eye about 1.2/1.3 kilogram

La Frollatura · Grazie alla tecnologia delle 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 molto complesse e persistenti.

Alcuni dei nostri fornitori

Some of our food suppliers

Mr Beefy

Manzo di razza Aberdeen Angus Scozzese, allevato in Veneto con un sistema orientato al benessere degli animali. I bovini dell'azienda di Placido Massella, situata nei pressi del lago di Garda, trascorrono la loro vita senza stress, liberi di pascolare nei prati, nel rispetto del loro naturale comportamento.



Arev

La Valdostana è una razza rustica che restituisce una carne saporita e sana perché proveniente da animali vissuti nella nostra bellissima valle. Le mucche valdostane sono dotate di ottime capacità di sfruttamento dei pascoli, di adattamento alle condizioni ambientali avverse e sono allevate con metodi che rispettano l'ecosistema.



Gutrei

L'azienda nasce in Galizia e realizza un approfondito processo di selezione dei bovini del nord della Spagna. Ha vinto numerosi premi nel prestigioso concorso World Steak Challenge, riconosciuta come una delle più buone carni del mondo.



Creekstone Farms

Creekstone Farm segue il rigoroso programma 'grain fed' che vieta l'utilizzo di ogm, antibiotici ed anabolizzanti e prevede un'alimentazione a base di pascoli naturali ed un 'affinamento' finale con mais e cereali per 150 giorni. La carne che ne risulta è estremamente gustosa, delicata, marezata e sempre tenera.



Madeo

Suino nero di Calabria, antichissima razza autoctona allevata dall'azienda Madeo. I loro suini sono liberi di grufolare allo stato brado sotto le piante di ulivo secolari, querce e sugheri, nei boschi delle colline jonicae presilane. Si nutrono di erbe, radici, ghiande e olive a cui poi integriamo i cereali di loro produzione e vegetali di stagione.

