



---

*Ristorante Braceria Alpina*

*lo Sciatore*

# Antipasti

---

## Starters

### **Tagliere dello Sciatore** • 23,00

*da condividere per due persone*

Salumi valdostani, formaggi dell'antica latteria Erbvoglio di Aosta, castagne e pane dolce locale con frutta secca

Local charcuterie and cheese board, suggested for 2 people ( 7. pane 1.3.7.8 )

### **Sashimi di trota** • 18,50

Carpaccio di trota salmonata (a) marinata a secco,

servita con mele, olive taggiasche e salsa fresca al sedano

Marinated salmon trout (a) served with chopped apples and olives, on fresh celery sauce ( 4.9. )

### **Insalata invernale** • 16,00

Caprino caldo, spinaci novelli, arance, barbabietola marinata, noci, semi di zucca, vinaigrette

Raw spinach salad, goat cheese, walnuts, oranges, marinated beetroot, pumpkin seeds and vinaigrette ( 7.8.10.12 )

### **Tartare di manzo** • 19,00

con spuma di zabaione salato e parmigiano, balsamico riserva dell' acetaia Sereni

Beef tartare with salt zabaione and parmesan foam and balsamic vinegar reserve ( 3.7.10.12 )

### **Pulled beef** • 16,50

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

Homemade pulled beef (a) served in two artisan mini buns with horseradish mayo and mixed pickled vegetables ( 1.3.7.9 )

### **Carpaccio di manzo dry aged** • 23,00

ricavato da costate frollate in casa oltre 60 giorni, olio evo, sale in fiocchi, maionese di nocciole

Dry-aged beef carpaccio, seasoned with olive oil, salt, served with hazelnut "mayonnaise" ( 3.8 )

### **Flan di verdure** • 14,00

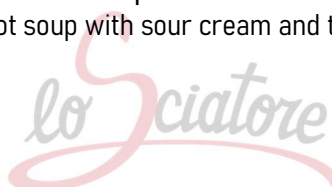
Sformatino di broccoli e cavolfiori, fonduta di parmigiano, porro fritto

Broccoli and cauliflower flan, parmesan fondue, deep fried leek ( 3.7 )

### **Vellutata** • 14,00

Vellutata di zucca e carote con panna acida e semi di girasole tostati

Creamy pumpkin and carrot soup with sour cream and toasted sunflower seeds ( 7 )



# Primi

---

## *Pasta, polenta and risotto*

### **Zuppa di cipolle** · 13,50

servita con crostini di pane  
Onion soup (1.9)

### **Pasta e ceci** · 14,00

Ditalini di farro monograno Felicetti, ceci bio, pomodorini, olio al rosmarino  
Organic short-shaped spelt pasta with chick peas soup, cherry tomatoes, and rosemary oil (1.9)

### **Crespelle alla valdostana** · 15,50

con impasto di farina di castagne, segale e frumento ripieno di cotto di Saint Oyen e fontina DOP  
Stuffed backed crêpes made with rye, chestnut and wheat flour with local roasted ham and fontina cheese  
(1.3.7)

### **Paccheri al ragu' di manzo** · 14,00

Organic large pasta tubes, with classic beef ragù from our beef steaks (1.9)

### **Gnocchi al Bleu** · 16,00

Gnocchi di patate all'ortica fatti in casa (a) con fonduta di Bleu d'Aoste,  
mandorle tostate e mocetta croccante  
Homemade potato and nettle gnocchi (a) with local blue cheese fondue,  
toasted almonds and crispy local air dried beef (1.7.8)

### **Tagliatelle al cinghiale** · 16,00

Tagliatelle ai 30 tuorli fatte in casa al ragù di cinghiale\*  
Homemade 30 egg-yolk tagliatelle with wild boar\* sauce (1.3.9.12)

### **Spaghettoni** · 16,50

Spaghettoni Senatore Cappelli del pastificio Felicetti  
funghi cardoncelli e guanciaie croccante su crema di pecorino primo sale  
Durum wheat organic spaghetti with king oyster mushrooms, pecorino cheese cream, crispy pork guanciaie (1.7)

### **Risotto ai mirtilli** · 16,00

Riso Carnaroli ai mirtilli\*, crema di caprino valdostano  
Risotto with blueberries\* and local goat's cheese cream (7)



# Secondi dalla cucina

---

## Main Courses

### **Carbonada di guanciotto e polenta**

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

- con polenta liscia • 20,00
- con polenta concia ( gratinata al forno con fontina DOP ) • 22,00
- Carbonada ( local beef cheek stew in wine sauce ) with polenta • 20,00
- with polenta and fontina cheese • 22,00

( 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 Valley style with local ham and fontina cheese served with roasted potatoes

( 1.7 )

### **Trota salmonata • 23,00**

Filetto di trota salmonata (a) alpina al forno, granella di pistacchi, crema al limone, chips di verdure croccanti

Alpine salmon trout fillet (a), chopped pistachio's, cruchy vegetables on lemon cream

( 4.7 verdure 1. )

### **Salmerino alpino • 25,00**

Filetto di salmerino (a) scottato su leggero cremoso di peperoni arrostiti e menta, crumble croccante di pane alle erbe

Alpine char fillet (a) with cream of roasted peppers and mint, bread and herbs crumble

( 1.4 )

### **Cervo • 34,00**

Tagliata di cervo\*, salsa ai mirtilli e cioccolato fondente, crostino di polenta rustica

Venison loin\* with blueberries and dark chocolate sauce, polenta crouton

( 7.12 )

### **Costoletta alla milanese • 27,00**

Costata di vitello in osso ( circa 350/400 gr. ) impanata con farina di mais, servita con pomodorini e rucola

Veal chop breaded ( 350/400 gr. ) with corn flour breadcrumbs served with cherry tomatoes and rocket

( 1.3 )



## *Bistecche in ossa · Char-grilled bone-in steaks*

Cotte su carbone di legna italiana prodotto artigianalmente

### **Scottona** · 75 al kg

Costata o Fiorentina fresca - Frollatura min. 15 giorni  
Bone-In Ribeye or T-Bone 75 €/ kilogram

### **Dry Aged** · 90 al kg

Costate frollate minimo 60 giorni  
Selezione di vacche o manzo, secondo disponibilità  
di Simmenthal, Valdostana, Frisona italiana,  
Grass-fed irlandese  
Dry aged Ribeye steak ( min. 60 days ) from our selection  
90 €/ kilogram

### **Rubia Gallega** · 120 al kg

Costata - Frollatura minima 90 giorni  
Dry aged Rubia Gallega Ribeye steak ( min. 90 days )  
120 €/ kilogram

### **PESO DELLE BISTECHE** STEAKS SIZES AND PORTIONS

Bistecca per una persona:  
550 - 650 gr.  
Single steak portion:  
550-650 grams

Bistecca per due persone:  
1,2 - 1,4 KG  
Steak for two people: 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.

## *Tagli senza ossa · Char-grilled boneless beef cuts*

### **Chateaubriand** · 12,50 all' etto

Taglio intero di filetto di manzo | porzione per 2 persone circa 600 gr.  
Chateaubriand beef fillet | min. for 2 people portion of about 600 grams | 12,50 euro/ 100 grams

### **Filetto di manzo** · 34,00

circa 250 gr. di filetto di manzo  
Beef tenderloin about 250 grams

### **Tagliata di Black Angus** · 33,00

Controfiletto USA "Creekstone Farms" ( 250 gr. )  
Premium Black Angus sirloin steak from USA Creekstone farms ( 250 grams )

### **Entrecôte di manzo Argentino** · 35,00

Argentinian Beef Entrecote ( about 300 grams )



# Ancora alla brace

---

## *other char-grilled meats*

Carni cotte su carbone di legna italiana prodotto artigianalmente

### **Hamburger VdA** · 23,00

di produzione propria, circa 220 gr. di carne da tagli di prima scelta, prosciutto cotto di Saint Oyen, fontina DOP, confettura di mirtilli rossi in soffice pan brioche artigianale

Homemade beef burger ( 220 gr. ) with wood roasted local ham, fontina cheese, cranberry jam and artisan bun

( 1.3.7 )

### **Costine di maiale** · 20,00

in doppia cottura, accompagnate da senape e salsa bbq

Twice cooked pork ribs served with mustard and bbq sauce

( salse 3.8.9.10.12 )

### **Galletto** · 21,50

Galletto italiano, allevato a terra | 550 gr.

Free range cockerel

## *Contorni · Sides*

---

### **Patate fritte fresche** · 5,50

Homemade fries ( 1 )

### **Patate al forno** · 5,50

Roasted potatoes

### **Cipolla al cartoccio** · 5,50

Roasted red onion in foil

### **Erbette saltate** · 6,50

Stir-fried swiss chard

### **Insalata mista** · 6,50

Mixed salad

### **Broccoli ripassati** · 6,50

Stir-fried broccoli



# Bevande

---

## Drinks

### Birra alla spina - Draft beer

<b>Forst Kronen</b> Bionda alpina alpine lager ( Italy ) 0,20 lt 3,50 0,40 lt 6,00	<b>Forst Sixtus</b> Doppio malto scura double malt ( Italy ) 0,20 lt 4,00 0,40 lt 7,50	<b>Weihenstephaner</b> Weiss wheat beer ( Germany ) 0,30 lt 4,50 0,50 lt 7,50
--	--	---

### Punta Helbronner - birra artigianale di Courmayeur

American pale ale ( local craft beer )

0,20 lt 4,00

0,40 lt 7,50

### Birra Forst analcolica | bott.33 cl. · 5,00

Non alcoholic beer

### Vino rosso o bianco della casa in caraffa

Red or white house wine

Mezzo litro | Half liter house wine · 9,50

Un litro | One liter house wine · 18,00

### Soft drinks · 4,00

Coca, Fanta, Sprite, Chinotto, Lemonsoda, Tè freddo

### Acqua minerale | 0,75 lt · 3,50

Mineral water

### Espresso · 2,00

I prodotti contrassegnati con (a) potrebbero essere abbattuti in loco - alcuni prodotti freschi di origine animale, così come prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I prodotti contrassegnati con un asterisco (\*) sono surgelati all'origine.  
Per informazioni sugli allergeni è possibile consultare la documentazione on line →  
o la lista fornita su richiesta dal personale di sala.



**COPERTO 2,50** cover charge



## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

### Food Allergens

Gentili clienti vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti sono indicate con i corrispondenti numeri di seguito elencati, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11 Allegato.

Food allergens are indicated in the menu with the following numbers:

1. **Cereali contenenti glutine** | Cereals containing gluten and products  
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut  
thereof (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei** | Crustaceans and crustacean products
3. **Uova e prodotti a base di uova** | Eggs and egg products
4. **Pesce e prodotti a base di pesce** | Fish and fish products
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi** | Peanuts and peanut products
6. **Soia e prodotti a base di soia** | Soy and soy products
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)** | Milk and milk products
8. **Frutta a guscio** | Nuts and products vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci  
thereof (almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. **Sedano e prodotti a base di sedano** | Celery and celery products
10. **Senape e prodotti a base di senape** | Mustard and mustard products
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo** | Sesame seeds and sesame products
12. **Anidride solforosa e solfiti** | Sulphites in concentrations
13. **Lupini e prodotti a base di lupini** | Lupines and products
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi** | Molluscs and mollusc products

