

Antipasti Starters

Tagliere dello Sciatore

Per due persone | Misto di salumi e assaggio di formaggi valdostani
con castagne, pane dolce locale con frutta secca

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

Insalata di spinacino

Caprino caldo bûche de chèvre, spinaci novelli, arance, noci, albicocche,
semi di girasole, vinaigrette

Raw spinach salad, goat cheese, walnuts, oranges, apricots, sunflower seeds and vinaigrette (7.8.10.12)

Insalata estiva

Frutta di stagione, barbabietola marinata, zucchine, finocchi, misticanza, semi misti,
anacardi, dressing allo yogurt con cetrioli e aneto

Salad with seasonal fruit, mixed green salad, marinated beetroot, zucchinis, fennels, cashew nuts,
mixed seeds with yogurt, cucumber and dill dressing (7.8.)

Insalata mediterranea

Carpaccio di pomodori, pregiate acciughe del Cantabrico, primo sale di caprino Società
Agricola Mont Blanc, cetrioli, olive taggiasche | Salad with tomatoes carpaccio, Cantabrian
anchovies, fresh goat cheese from a local farm, cucumbers, olives (7.8.)

Trota in tacos

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

Corn tacos filled with alpine trout (a) marinated with herbs, with fresh guacamole sauce, apple (4.9.)

Tartare di Fassona Piemontese

con spuma di bufala, pomodori secchi, balsamico riserva dell' acetaia Sereni

Beef tartare with buffalo mozzarella foam, dried tomatoes and balsamic vinegar reserve (7.10.12)

Pulled beef

Manzo sfilacciato (a), cotto con il nostro rub in due mini panini artigianali

Homemade pulled beef (a) in two artisan mini buns served with honey mustard (1.3.7.9)

Carpaccio di manzo Dry Aged

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, salt flakes

Primi

Pasta and risotto

Polenta concia

polenta rustica prodotta dall'az. agricola Chappoz, gratinata con fontina DOP
Polenta made with local corn with oven roasted fontina cheese (1.7)

Crespelle alla valdostana

con farina di castagne, segale e frumento con 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)

Gnocchi con ragù alle 3 carni

Gnocchi di patate fatti in casa con farina integrale (a) al ragù di manzo, vitello e maiale
Homemade gnocchi (a) made with potato and whole wheat flour with beef, veal and pork ragù (1.9.12)

Tagliatelle al cinghiale

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

Rigatini di farro alla crudaiola

Rigatini di farro biologici del pastificio Felicetti,
pomodorini, ricotta affumicata, pesto di rucola, fiocchi di 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)

Secondi dalla cucina

Main Courses

Carbonada di guanciotto e polenta

Guanciotto di manzo a spezzatino, profumato con spezie e cotto nel vino rosso
• con polenta dell' azienda Chappoz • con polenta concia (gratinata con fontina DOP)
Carbonada (local beef cheek stew in wine sauce) with polenta or with polenta and fontina cheese
(1.7.9.12)

Funghi freschi e polenta

Funghi cardoncelli biologici trifolati con polenta dell' azienda Chappoz
Sautéed organic king oyster mushrooms with local polenta (1.7.)

Salsiccia in umido e polenta

Salsiccia al sugo e polenta dell' azienda Chappoz
• con polenta concia (gratinata con fontina DOP)
Sausages in tomato sauce with local polenta • 16,50 with polenta and fontina cheese
(1.7.9.12)

Scaloppa alla valdostana

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

Turbante di filetto di trota salmonata (a) al forno, crema al limone, verdure croccanti
Alpine trout fillet (a), cruchy vegetables on lemon cream (4.7 verdure 1.)

Costoletta alla milanese

Costata di vitello in osso (circa 350/400 gr.) impanata con farina di mais,
con patatine fritte della casa
Veal chop breaded (350/400 gr.) with corn flour breadcrumbs served with homemade fries (1.3)

Carne alla brace · Char-grilled meat

Carni cotte su carbone di legna italiana prodotto artigianalmente

Tagliata di Black Angus americano

Taglio extra marezzato prodotto da una prestigiosa fattoria americana | circa 250 gr.

Premium American Black Angus sirloin steak, about 250 grams

Filetto di manzo

Beef tenderloin (250 grams)

Entrecôte di manzo

Beef Entrecôte steak

Costata di manzo

circa 550 gr. | Bone-in Ribeye

Costata di manzo Dry Aged

frollatura min. 60 giorni, circa 550 gr. | Dry Aged Bone-in Ribeye (min 60 days)

Hamburger VdA

circa 200 gr. di carne da tagli di prima scelta, prosciutto cotto di Saint Oyen,
fontina DOP, salsa barbecue valdostana, in pan brioche artigianale

Homemade beef burger with wood roasted local ham, fontina cheese, barbecue sauce and artisan bun
(1.3.7.10)

Costine di maiale

in doppia cottura servite con bbq valdostana | Twice cooked pork ribs

Galletto

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

Contorni · Sides

Patate fritte fresche

Homemade fries (1)

Patate al forno

Roasted potatoes

Insalata verde

Green salad

Caponatina di verdure

Mixed stir-fried vegetable with capers,
olives and raisins (9)

Erbette fresche saltate

Stir-fried swiss chard

Insalata di pomodori e cipolle rosse

Tomatoes and red onion salad

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 DOP Bedogni Parma raw ham

+ prosciutto cotto di Saint Oyen local ham

+ Acciughe del Mar Cantabrico Cantabrian anchovies (4)

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
(almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, 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