

9 Nostri Taglieri

Tagliere misto di salumi e formaggi 20,00 €
con castagne al miele e confettura

Selection of typical Aosta Valley cold cuts and cheese with chestnut and jam
Plateau de charcuteries de la Vallée et de fromages avec châtaignes et confiture

Tagliere di formaggi del territorio con confettura 16,00 €

Selection of typical Aosta Valley cheese
Plateau de fromages du territoire

Antipasti - Starters

Tartare di manzo (Cipolle, acciughe, capperi) con straciatella di bufala 16,00 €

Steak tartare (onions, anchovies, capers) with mozzarella
Tartare de veau (oignons, anchois, câpres) avec mozzarella

Fonduta alla Valdostana con crostini di pane 16,00 €

Typical cheese fondue with crunchy bread
Fondue de fromage à la valdôtaine avec croûtons de pain

Cuore di carciofo su crema di fonduta 16,00 €

Artichokes with cheese fondue
Artichauts avec fondue de fromage

Prosciutto Cotto di "Saint Oyen" con castagne al miele 16,00 €

Typical ham with chestnuts and honey
Jambon typique de la Vallée d'Aoste avec châtaignes et miel

Tometta calda con speck, radicchio e miele 16,00 €

Warm cheese with bacon, red salad and honey
Fromage chaud avec bacon, chicorée et miel

Battuta di salmone affumicato con avocado e salsa al mango 16,00 €

Smoked salmon tartare with avocado and mango sauce
Tartare de saumon fumé avec avocat et sauce de mango

Polpo* tiepido con ceci, olive taggiasche e pomodori secchi 18,00 €

Warm Octopus with chickpeas, olives and dried tomatoes*
Poulpe chaud avec pois chiches, olives et tomates séchées

Code di gamberi* "Pil-Pil" (aglio, prezzemolo, peperoncino e paprica dolce) 16,00 €

Prawns "Pil-Pil" (garlic, parsley, chili pepper and sweet paprika)*
Crevettes "Pil-Pil" (ail, persil, chili et paprika doux)*

* Il prodotto potrebbe essere congelato in origine o abbattuto da noi
*The product could be frozen originally - *Le produit peut être congelé

Primi-Platti - First Courses

Crespelle alla valdostana gratinate al forno 16,00 €

Crêpes (Ham and cheese)

Crêpes (Jambon et fromage)

Gnocchi di patate al Bleu d'Aoste e bacon croccante 16,00 €

Potatoes dumplings with "Blue d'Aoste" cheese and bacon

Gnocchi au fromage Bleu d'Aoste et bacon

Polenta alla Valdostana 16,00 €

Polenta with Fontina Cheese

Polenta avec fromage Fontina

Agnolotti* (tartufo e stracchino) con salsa di noci 16,00 €

Ravioli (truffle and cheese) with walnuts sauce*

Ravioli (truffe et fromage) à la sauce de noix*

Paccheri con polpette di manzo e ricotta salata 16,00 €

Pasta with meat balls and ricotta cheese

Pasta avec petite boules de viande et fromage ricotta

Tagliolini al ragù di cervo, toma d'alpeggio e caramello alla birra 16,00 €

Tagliolini with deer sauce, "toma" cheese and stout beer caramel

Tagliolini au ragoût de cerf, toma d'alpage et caramel à la bière

Pappardelle al ragù di cinghiale con toma della Val d'Ayas 16,00 €

Home made pasta with boar sauce with cheese from Val d'Ayas

Pâtes fait maison au ragoût de sanglier avec fromage de la Val d'Ayas

Pappardelle alla salsiccia, funghi chiodini, sugo d'arrosto e fiocchi di grana 16,00 €

Home made pasta with sausage, roast sauce, mushrooms and parmesan cheese

Pâtes fait maison avec saucisse, sauce de rôti, champignons et parmesan

Zuppa di cipolle alla Parigina 16,00 €

Classic French onions soup

Soupe d'onions à la Parisienne

*Il prodotto potrebbe essere congelato in origine o abbattuto da noi

*The product could be frozen originally - *Le produit peut être congelé

Secondi-Platti - Second Courses

Costata di Scottona o Manzetta (800-1200 gr.) con verdura alla griglia 8,00 € l'etto

T-bone steak of Scottona o Manzetta (800-1200 gr.) with grilled vegetables

Côte de boeuf (800-1200 gr.) avec légumes grillées

Bourguignonne 45,00 €/persona

(Carne selezionata di manzo con le sue salse)

MINIMO 2 PERSONE - MIN. FOR 2 PEOPLE - MIN. 2 PERSONNES

Tagliata di manzo noci, balsamico e grana 25,00 €

Flanks steak with walnuts, balsamic vinegar and parmesan cheese

Coupe de boeuf noix, vinaigre balsamique et parmesan fromage

**Sottofiletto di Fassone Piemontese in camicia di lardo di Arnad D.O.P. 30,00 €
con contorno**

"Fasson" filet with Arnad lard D.O.P. and vegetables

Filet de Fassone piémontaise avec du lard d'Arnad D.O.P. et légumes

Guancia di vitello C.B.T. con polenta 33,00 €

Slow cooked veal cheeks with polenta

Joue de boeuf basse température avec polenta

La "Nostra milanese" con patatine fritte 25,00 €

Milanese schnitzel and french fries

Côtelette milaneise avec des frites

Scaloppa alla Valdostana "Atmosphère" 24,00 €

Veal "costoletta" cheese and ham

Escalope de veau à la valdôtaine (jambon et fromage)

Costolette di cervo* glassate ai frutti di bosco con polenta 26,00 €

Deer ribs with a sauce of berries and polenta*

Côtes de cerf glassé au fruits rouge et polenta*

Scottadito di agnello alla griglia con burro alle erbe 33,00 €

Grilled lamb chops with garlic butter

Côtes d'agneau grillés avec beurre aux herbes

Frittura mista di pesce* 24,00 €

*Mixed fried fish**

Mixte de poisson frit*

**Il nostro pescato del giorno
(secondo disponibilità del mercato)**

Fresh fish of the day

Poisson du jour

*Il prodotto potrebbe essere congelato in origine o abbattuto da noi

*The product could be frozen originally - *Le produit peut être congelé

Contorni - Side Dishes

Terrina di patate gratinate con fonduta 8,00 €

Potatoes with fonduta gratin
Pommes de terre au gratin de fondue

Patate fritte* 6,00 €

*French fries**
*Frites**

Verdura del giorno 6,00 €

Seasonal vegetables
Légumes du jour

Insalata mista 6,00 €

Mix salad
Salade mixte

*Il prodotto potrebbe essere congelato in origine o abbattuto da noi

*The product could be frozen originally

*Le produit peut être congelé

Coperto 3,00 €

Cover Charge 3,00 €

Pain et couvert 3,00 €