

Antipasti

- V B X **Mocetta e Lardo serviti con muffin salato,**
 accompagnati da marmellatina di nostra produzione € 16,00
*Lard, mocetta served with savory muffins
 and accompanied by jam*
- V **Uovo cbt su fonduta di alpeggio,**
 lamelle di tartufo nero e crostino di pane nero € 20,00
*Cbt egg on alpine fondue,
 slices of black truffle and black bread*
- B **Torcione di foie gras con mele caramellate,**
 pan brioche e riduzione di vin brulé € 22,00
*Foie gras torcione with caramelized apples,
 pain brioche and mulled wine reduction*
- X **Tartare di salsiccia di Bra,**
 salignon e salsina agrodolce € 18,00
*Bra sausage tartare,
 salignon cheese and sweet and sour sauc*
- V X B **Vellutata di sedano rapa,**
 chips di patate viola e terra di olive e nocciole € 14,00
*Celeriac soup, purple potato chips
 and olive and hazelnut earth*

Primi piatti

- V X B **Risotto invecchiato allo zafferano**
 e cardoncelli spadellati (min. 2 persone) € 16,00
Aged risotto with zafferan and sautéed mushrooms
- V **Gnocchetti de la "maison" al Bleu d'Aoste** € 18,00
Gnocchi with Bleu d'Aoste cheese
- B **Tagliatelle fatte in casa con stufato di capriolo** € 18,00
Tagliatelle with venison stew
- V X B **Agnolotti alla Piemontese** € 18,00
Piemontese agnolotti
- V B **Zuppa invernale di porri,**
 bortolotti e ceci con crostone di pane nero € 14,00
*Winter soup of leeks,
 bortolotti and chickpeas with black bread crouton*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Le nostre Polente macinate a pietra

- V X **Polenta concia con Fontina di alpeggio** € 12,00
Polenta concia with alpine Fontina cheese
- V X **Polenta al Bleu d'Aoste / Polenta with Bleu d'Aoste** € 12,00
- V X B **Polenta liscia / Smooth stone-ground polenta** € 8,00
- X B **Umido del giorno / Stew of the day** € 8,00

Secondi piatti con contorno del giorno

- X B **Tagliata di cervo con la sua demi-glace**
 alle erbe di montagna € 28,00
Sliced venison with its mountain herb demi-glace
- La nostra Bistecca alla valdostana**
 con prosciutto e fontina € 26,00
Aosta Valley steak with ham and fontina cheese
- X B **Petto d'anatra al forno con salsa Teriaki** € 26,00
Baked duck breast with teriyaki sauce
- X B **Reale di maialino cbt servita con la sua demi-glace**
 e riduzione alla birra artigianale dei "Salassi" € 24,00
*Real suckling pig cbt served with its demi-glace
 and artisanal beer reduction of the "Salassi"*

Dolci

- X **Gelato alla crema chantilly con rum "Don Papa"** € 12,00
Chantilly cream ice cream with rum "Don Papa"
- Tortino al cioccolato con cuore caldo** € 10,00
Chocolate cake with a warm heart
- X **Crème Brulée / Crème Brulée home made** € 10,00
- X **Il Nostro "Mont Blanc", base cioccolato,**
 crema alla nocciola e marrons glacés € 10,00
*Our "Mont Blanc", chocolate,
 hazelnut cream and marrons glacé base*
- X B **Pere Martine al vino / Pears in wine** € 8,00
- Torta del Giorno / Cake of the day** € 8,00
- X B **Sorbetto del Giorno / Sorbetto of the day** € 6,00

Coperto € 4,00

V Celiaci V Vegetariani B Senza lattosio