

Menù alla carta



Il Tagliere Walser, formaggi e salumi della nostra tradizione, castagne caramellate al miele € 15,00
Walser chopping board with typical cheese and cold cuts and chestnuts caramelized in honey

Antipasti

- Quiche ai fiori di zucca, fonduta alla valdostana € 12,00
Artichoke and Parmigiano cheese salad with bovine "Mocetta"
- Battuto di Fassona piemontese, olio di noci e fiocchi di sale "Maldon" € 14,00
Minced Fassona beef walnut oil and "Maldon" salt flakes
- Millefoglie di pasta fillo pere, Fontina e miele di acacia € 11,00
Filo pastry, pears and Fontina millefeuille with honey
- Insalatina di campo, mele, formaggio caprino e crostini integrali € 10,00
Green salad, apples, goat cheese and whole flour croutons

Primi piatti

- Gnocchetti di patate al Bleu d'Aoste € 12,00
Potato gnocchi in Blue d'Aoste cheese sauce
- Paccheri, ragù di coniglio al coltello e olive taggiasche € 12,00
Paccheri pasta in rabbit and taggiasca olives sauce
- Chnéfléne gressonari speck e porri € 12,00
Little flour dumplings in Speck and leek sauce
- Tagliolini all'uovo e ragù di cervo € 13,00
Egg noodles in tomato and deer meat sauce
- Risotto Vialone Nano ai funghi porcini, spuma alla carbonara € 14,00
Vialone Nano risotto with Porcini mushrooms and "Carbonara" foam
- Ravioloni di polenta e Toma, saltati al burro dorato € 14,00
Polenta and Toma cheese ravioli in butter sauce



Secondi piatti

Tagliata di pollo Sliced chicken breast		€ 13,00
Fonduta alla valdostana, crostone di pane di segale Cheese fondue served with rye flour bread		€ 14,00
Uovo cotto a 62° C, crostone di polenta e porcini trifolati Egg cooked at 62 ° served with a toast of polenta and sauté Porcini mushrooms		€ 15,00
Entrecôte di manzo alla valdostana Beef entrecote with ham and local cheese		€ 15,00
Filetto di trota salmonata Salmon trout fillet		€ 15,00
Grigliata vegetariana con tomino Grilled vegetables with warm Tomino cheese		€ 15,00
Stinco di maialino da latte cotto a bassa temperatura Knuckle of suckling pig cooked at low temperature		€ 16,00
Guancia di vitello brasata al Donnas doc, patate al vapore Veal cheek braised in Donnas DOC served with steamed potatoes		€ 16,00
Tagliata di Fassona piemontese al rosmarino Sliced piedmont Fassona beefsteak with rosemary	300 gr	€ 18,00
Filetto di Fassona piemontese Piedmont Fassona beef tenderloin	250 gr	€ 22,00
Filetto di cervo alle erbe di montagna, confettura di cipolla rossa e rabarbaro Venison tenderloin with mountain herbs served with red onion and rhubarb jam		€ 22,00

Creato per i piccoli... Ottimo per i grandi

Penne rigate pomodoro e basilico Pasta with tomato and basil sauce		€ 8,00
Omelette al parmigiano Parmigiano cheese omelette		€ 8,00
Mezze maniche alla bolognese Pasta with bolognese sauce		€ 9,00
Gnocchi di patate al pomodoro o al ragù Potatoes gnocchi with tomato sauce or meat sauce		€ 10,00
Finissima di manzo alla milanese Breaded beef cutlet		€ 12,00
Paillard		€ 12,00

