

# Antipasti

## *Entrees*

Insalatina di campo, mele, caprino e crostini integrali Green salad, apples, goat cheese and whole flour croutons	€ 12,00
Quiche alle verdure dell'orto, fonduta valdostana Quiche with vegetables, served with cheese fondue	€ 12,00
Battuto di manzo, uovo di quaglia, maionese all'acciuga e lampone in agrodolce Minced beef, quail egg, anchovy mayonnaise and sweet and sour raspberry	€ 14,00
Trota affumicata, Pan Brioche e burro alle erbe Smoked trout, Pan Brioche and herb flavored butter	€ 14,00
Il Tagliere Walser: formaggi e salumi della nostra tradizione, castagne caramellate al miele Walser chopping board with typical cheese and cold cuts and chestnuts caramelized in honey	€ 15,00

# Primi piatti

## *First course*

Minestrone dell'orto, cereali, olio al basilico e Fontina Vegetable soup, cereals, basil oil and Fontina cheese	€ 12,00
Gnocchetti di patate al Bleu d'Aoste Potato gnocchi in Blue d'Aoste cheese sauce	€ 12,00
Strozzapreti, ragù di coniglio e olive taggiasche Pasta in rabbit and taggiasca olives sauce	€ 12,00
Chnéfléne crema di cipolla rossa e speck Little flour dumplings in Speck and red onion cream	€ 12,00
Risotto Vialone Nano, crema di zucchine, Toma di Gressoney e nocciole tostate Risotto Vialone Nano, cougettes cream, Gressoney Toma cheese and toasted hazelnuts	€ 15,00
Tagliatelle all'uovo, funghi porcini Egg noodles with Porcini mushrooms	€ 15,00

Le paste all'uovo e gli gnocchi sono di nostra produzione  
*We personally produce our egg pasta and gnocchi.*



## Secondi piatti

*Second course*

Uovo cotto a 62° C, porcini trifolati e crumble di Parmigiano Egg cooked at 62 ° served with Porcini mushrooms and Parmigiano cheese crumble	€ 15,00
Stinco di maialino cotto a bassa temperatura Knuckle of pig cooked at low temperature	€ 16,00
Guancia di vitello brasata, patate croccanti Veal cheek braised served with crisp potatoes	€ 16,00
Baccalà in umido, crostone di polenta Stewed cod served with a polenta crouton	€ 16,00
Filetto di cervo alle erbe di montagna, crema di peperoni in agrodolce Venison tenderloin with mountain herbs served with sweet and sour peppers cream	€ 22,00

## Dalla griglia

*From the grill*

Tagliata di pollo Sliced chicken breast		€ 13,00
Grigliata vegetariana con tomino Grilled vegetables with warm Tomino cheese		€ 15,00
Filetto di trota salmonata Salmon trout fillet		€ 15,00
Hamburger di Fassona piemontese al piatto, salsa barbecue 260 gr Beef tenderloin		€ 16,00
Tagliata di manzo al rosmarino Sliced beefsteak with rosemary	250 gr	€ 18,00
Filetto di manzo Beef tenderloin	250 gr	€ 23,00



# Creato per i piccoli... ottimo per i grandi

*Created for children ... great for the adult ones*

Omelette al parmigiano Parmigiano cheese omelette	€ 8,00
Penne rigate pomodoro e basilico Pasta with tomato and basil sauce	€ 9,00
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 Paillard	€ 14,00

I secondi piatti vengono serviti con contorno.  
Second courses are served with a side dish

*E' gradita, e consigliata, la prenotazione*

*Reservations are welcome and recommended*

*Tel. 0125 366313*

