

Antipasti - Entrees

<i>Il Tagliere Walser, formaggi e salumi della nostra tradizione, castagne caramellate al miele</i>	€ 15,00
Walser chopping board with typical cheese and cold cuts and chestnuts caramelized in honey	
<i>Insalata di carciofi e Parmigiano Reggiano, Mocetta bovina</i>	€ 14,00
Artichoke and Parmigiano cheese salad with bovine "Mocetta"	
<i>Battuto di Fassona piemontese, olio di noci e fiocchi di sale "Maldon"</i>	€ 14,00
Minced Fassona beef walnut oil and "Maldon" salt flakes	
<i>Quiche di patate e porri, fonduta valdostana</i>	€ 11,00
Potato and leek quiche, cheese fondue	
<i>Rotolino di cavolo verza, Bluetwurst ed uva passa, salsa di pane integrale</i>	€ 12,00
Savoy cabbage, black pudding and raisins, wholemeal bread sauce	

Primi piatti - First course

<i>Gnocchetti di patate al Bleu d'Aoste</i>	€ 12,00
Potato dumplings in Blue d'Aoste cheese sauce	
<i>Strozzapreti, ragù di coniglio al coltello e olive taggiasche</i>	€ 12,00
Pasta in rabbit and taggiasca olives sauce	
<i>Chnéfléne gressonari di farina di segale, speck e cipolla</i>	€ 12,00
Little rye flour dumplings served with speck and onions sauce	
<i>Tagliolini all'uovo e ragù di cervo</i>	€ 13,00
Egg noodles in tomato and deer meat sauce	
<i>Risotto Vialone Nano alla crema di zucca aromatizzata allo zenzero, crumble di Parmigiano ed amaretti</i>	€ 14,00
Vialone Nano risotto with pumpkin cream flavored with ginger, Parmesan and amaretti crumble	
<i>Ravioloni nero di baccalà, battuto di pomodoro e capperi disidratati</i>	€ 14,00
Cuttlefish ink ravioli, stuffed with cod, tomato and dehydrated capers	



Secondi piatti - Second course

<i>Uovo cotto a 62° C, roesti di patate e crema di cavolo nero</i> Egg cooked at 62 ° served with potato roesti and black cabbage cream	€ 15,00
<i>Entrecôte di manzo alla valdostana</i> Beef entrecote with ham and local cheese	€ 15,00
<i>Stinco di maialino da latte cotto a bassa temperatura</i> Knuckle of suckling pig cooked at low temperature	€ 16,00
<i>Guancia di vitello brasata al Donnas doc, crostone di polenta</i> Veal cheek braised in Donnas DOC served with crusty polenta	€ 16,00
<i>Tagliata di petto d'anatra glassata all'arancia e miele di flora alpina</i> Cutted duck breast glazed with orange and alpine flora honey	€ 18,00
<i>Costolette d'agnello in crosta di nocciole</i> Lamb ribs in hazelnuts crust	€ 18,00
<i>Filetto di cervo alle erbe di montagna, confettura di cipolla rossa e rabarbaro</i> Venison tenderloin with mountain herbs served with red onion and rhubarb jam	€ 22,00

Dalla griglia - From the grill

<i>Tagliata di pollo</i> Sliced chicken breast	€ 13,00
<i>Filetto di trota salmonata</i> Salmon trout fillet	€ 15,00
<i>Grigliata vegetariana con tomino</i> Grilled vegetables with warm Tomino cheese	€ 15,00
<i>Hamburger di Fassona piemontese al piatto gr 260, salsa barbecue</i> Piedmontese Fassona burger, barbecue sauce	€ 16,00
<i>Tagliata di manzo al rosmarino</i> 250 gr Sliced beefsteak with rosemary	€ 18,00
<i>Filetto di manzo</i> 250 gr Piedmont Fassona beef tenderloin	€ 22,00



Creato per i piccoli... ottimo per i grandi

Created for children ... great for the adult ones

<i>Penne rigate pomodoro e basilico</i> Pasta with tomato and basil sauce	€ 8,00
<i>Omelette al parmigiano</i> Parmigiano cheese omelette	€ 8,00
<i>Mezze maniche alla bolognese</i> Pasta with bolognese sauce	€ 9,00
<i>Gnocchi di patate al pomodoro o al ragù</i> Potatoes gnocchi with tomato sauce or meat sauce	€ 10,00
<i>Finissima di manzo alla milanese</i> Breaded beef cutlet	€ 12,00
<i>Paillard</i> Paillard	€ 14,00

Solo a cena, i nostri Buffet

Just for dinner, our buffets

<i>Buffet di verdure e antipasti</i> Appetizers and vegetable buffet	€ 13,00
<i>Buffet di formaggi valdostani e nazionali (con mostarde e confetture)</i> Regional and national Cheese buffet with mustards and jams	€ 11,00
<i>Buffet di verdure, antipasti e formaggi</i> Appetizers, vegetables and cheese buffet	€ 17,00



E' gradita la prenotazione - Reservation is appreciated

+39 0125 366313 - info@htlscoiattolo.com

