



RISTORANTE LO SCOIATTOLO

ANTIPASTI

Il tagliere Walser, formaggi e salumi della nostra tradizione, castagne caramellate al miele <i>The Walser chopping board, traditional cheeses and cured meats, chestnuts caramelized with honey</i>	€ 17,00
Manzo crudo, maionese alla bottarga di muggine e pomodori secchi, pan brioche <i>Raw beef, mayonnaise with mullet roe and dried tomatoes, pan brioche</i>	€ 16,00
Mocetta di bovino, insalata di carciofi e Parmigiano <i>Beef mocetta, artichoke salad and Parmigiano cheese</i>	€ 16,00
Uovo cotto a 62° C, zucca e spuma di Toma di Gressoney <i>Egg cooked at 62°C, pumpkin and Toma di Gressoney mousse</i>	€ 14,00
Baccalà* confit, emulsione di broccoli, chips di riso venere <i>Confit cod*, broccoli emulsion, Venus rice chips</i>	€ 16,00
Lingua* di vitello scottata, crema di patate, bagnetto verde e scalogno in agrodolce <i>Seared veal tongue*, cream of potatoes, green sauce and sweet and sour shallots</i>	€ 14,00

PRIMI PIATTI

Minestrone* di farro e lenticchie <i>Spelled and lentil soup*</i>	€ 13,00
Tagliolini* al ragù bianco d'oca <i>Egg noodles* with white goose ragout</i>	€ 15,00
Risotto alla valdostana, gelato alla cipolla <i>Risotto in local cheese sauce, onion ice cream</i>	€ 16,00
Raviolo di ossobuco*, pan fritto alla gremolada <i>Ossobuco ravioli*, pan fried with gremolada (chopped parsley, garlic and lemon zest)</i>	€ 16,00
Cannelloni* gratinati alle verdure invernali <i>Baked pasta rolls au gratin with winter vegetables*</i>	€ 16,00
Gnocchi* di patate al Bleu d'Aoste <i>Potato gnocchi* with Bleu d'Aoste</i>	€ 13,00

CREATO PER I PICCOLI... OTTIMO PER I GRANDI

Fusilli pomodoro e basilico <i>Fusilli in tomato and basil sauce</i>	€ 9,00
Ravioli di carne al ragù <i>Ravioli with meat sauce</i>	€ 16,00
Gnocchi* di patate al pomodoro o al ragù <i>Potato gnocchi* with tomato sauce or meat sauce</i>	€ 11,00

SECONDI PIATTI

Carciofo in vaso cottura, crema di pecorino <i>Artichoke in cooking pot, Pecorino cheese cream</i>	€ 15,00
Pancia* di maialino arrostita, cavolfiore e senape leggera <i>Roasted pork belly*, cauliflower and light mustard</i>	€ 20,00
Filetto* di cervo in crosta di nocciole, zucca e porro infornato <i>Venison fillet* in a hazelnut crust, pumpkin and baked leek</i>	€ 26,00
Biancostato* di manzo, salsa barbecue, patate e radicchio <i>Beef *, barbecue sauce, potatoes and radicchio</i>	€ 20,00
Rolatina* di coniglio lardo e castagne, cime di rapa ripassate <i>Rabbit, white bacon and chestnuts roll*, sautéed turnip tops</i>	€ 18,00
Trancio di trota* salmonata, patata schiacciata e salmoriglio <i>Slice of salmon trout*, mashed potato and salmoriglio</i>	€ 17,00

CREATO PER I PICCOLI... OTTIMO PER I GRANDI

Nuggets di pollo con ketchup <i>Chicken nuggets with ketchup</i>	€ 12,00
Hamburger di manzo alla griglia <i>Grilled beef burger</i>	€ 12,00
Omelette al parmigiano <i>Parmigiano cheese omelet</i>	€ 10,00

Tutti i secondi vengono serviti con patate arrosto. - All second courses are served with roasted potatoes.

NON TOCCATEMI IL FORMAGGIO

Selezione di formaggi con le loro salse <i>Don't touch my cheese: selection of cheeses and accompanying sauces</i>	€ 15,00
---	---------

DESSERTS

Il gelato assortito <i>Assorted ice cream</i>	€ 4,00
Il gelato fiordilatte e mirtilli sotto grappa o sciroppo <i>Fiordilatte and blueberry ice cream in grappa or syrup</i>	€ 5,00
Il Crème Caramel della Nonna <i>Grandma's Crème Caramel</i>	€ 5,00
Sbrisolona, spuma di zabaione <i>Sbrisolona, zabajone mousse</i>	€ 8,00
Crostatina castagna e melograno <i>Chestnut and pomegranate tart</i>	€ 8,00
Pere Martine al miele, noci e cioccolato <i>Martin Sec pears with honey, walnuts and chocolate</i>	€ 8,00
La Fine del mondo... Sfera di cioccolato fondente, gelato fior di latte e salsa al mandarino <i>The End of the World... Dark chocolate sphere, fior di latte ice cream and mandarin sauce</i>	€ 9,00

