

*Tutto comincia dal rispetto della materia prima, dalla volontà di raccontare emozioni, di dare gusto alle stagioni e di scandire ogni momento.*

*Everything starts from the respect of the raw material, from the desire to tell emotions, to give flavour to the seasons and to scan every single moment.*

*Azzurra e Leonardo*

## ANTIPASTI

- Il tagliere Walser, formaggi e salumi della nostra tradizione, castagne caramellate al miele € 17,00  
*The Walser chopping board, traditional cheeses and cured meats, chestnuts caramelized with honey*
- Manzo crudo, maionese alla bottarga di muggine e pomodori secchi, pan brioche € 16,00  
*Raw beef, mayonnaise with mullet roe and dried tomatoes, pan brioche*
- Trota salmonata marinata all'aneto, crema di piselli, tomino e cipolla in agrodolce € 16,00  
*Dill marinated salmon trout, peas cream, Tomino cheese and sweet-and-sour onion*
- Quiche agli asparagi, fonduta di Toma di Gressoney € 14,00  
*Asparagus quiche, Gressoney Toma cheese fondue*
- Baccalà\* confit, emulsione di broccoli, chips di riso venere € 16,00  
*Confit cod\*, broccoli emulsion, Venus rice chips*
- Insalata di spinaci, caprino, mela rossa e crostini integrali € 14,00  
*Spinach salad, goat's cheese, red apple and whole wheat bread croutons*

## PRIMI PIATTI

Minestrone* di verdure primaverili <i>Spring vegetables soup</i>	€ 13,00
Tagliolini* al ragù di agnello <i>Egg noodles with lamb 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* di grano arso ricotta e borragine <i>Baked burnt wheat pasta rolls, cottage cheese and borage</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, cipolla fondente <i>Roasted pork belly*, fondant onion</i>	€ 20,00
Filetto* di cervo in crosta di nocciole, carota e cipollotto infornato <i>Venison fillet* in a hazelnut crust, baked carrot and spring onion</i>	€ 26,00
Biancostato* di manzo lessato, agretti e maionese alla senape <i>Boiled beef *, agretti and mustard mayonnaise</i>	€ 20,00
Rolatina* di coniglio lardo e castagne, fagiolini ripassati <i>Rabbit, white bacon and chestnuts roll*, sautéed green beans</i>	€ 18,00
Uovo morbido, asparagi e salsa olandese <i>Soft egg, asparagus and hollandaise sauce</i>	€ 15,00

### 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 € 15,00  
*Don't touch my cheese: selection of cheeses and accompanying sauces*

## DESSERTS

Il gelato assortito € 4,00  
*Assorted ice cream*

Il gelato fiordilatte e mirtilli sotto grappa o sciroppo € 5,00  
*Fiordilatte and blueberry ice cream in grappa or syrup*

Il Crème Caramel della Nonna € 5,00  
*Grandma's Crème Caramel*

Sbrisolona, spuma di zabaione € 8,00  
*Sbrisolona, zabajone mousse*

Crostatina crema pasticcera e fragole € 8,00  
*Pastry cream and strawberries tart*

Fragole, mango e piselli, crema all'olio e frolla alle mandorle € 8,00  
*Strawberries, mango and green peas, olive oil cream and almonds shortcrust pastry*

La Fine del mondo... Sfera di cioccolato fondente, gelato fior di latte e salsa al mandarino € 9,00  
*The End of the World... Dark chocolate sphere, fior di latte ice cream and mandarin sauce*

I prodotti contrassegnati con \* sono surgelati all'origine oppure trattati, nelle fasi di lavorazione, con abbattimento ultrarapido di temperatura.

All'interno dei prodotti alimentari somministrati sono presenti allergeni. In caso di allergie o intolleranze, il personale è a vostra completa disposizione per ulteriori informazioni.

Le carni di selvaggina sono di cacciagione e potrebbero contenere tracce di proiettili

The products marked with \* are either frozen at the origin or treated, in the processing stages, with ultra-rapid blast chilling.

Allergens can be present in the treated food. In case of allergies or intolerances, the staff is at your complete disposal for further information.

Game meat is the result of hunting and may contain traces of bullets

