



## ANTIPASTI

<b>Trota di Lillaz salmonata marinata, insalatina di montagna, crema di latte allo yogurt valdostano</b>	<b>14€</b>
<i>Marinated Rainbow Trout from Lillaz with wild mountain lettuce and sour cream of Aosta Valley yogurt</i>	
<b>Carne achétaye su nuvola di cavolo, vinaigrette di olio di noci valdostano, aceto Blanc de Morgex</b>	<b>13€</b>
<i>“Achétaye” of Beef Carpaccio on a cloud of cabbage, vinaigrette of walnuts oil and Blanc de Morgex vinegar</i>	
<b>Crudité primaverili con Bagna Cauda leggera e nocciole Tonda Gentile del Piemonte</b>	<b>11€</b>
<i>Spring vegetables crudités with anchovies and cream sauce and Piedmontese hazelnut Tonda Gentile</i>	
<b>Soufflé alla ricotta di pecora di Pienza, Gaspacho tiepido di melanzane e verdure</b>	<b>12€</b>
<i>Eggplant and vegetable gazpacho with Pienza sheep ricotta Soufflé</i>	
<b>Insalata selvatica con formaggio di capra fondente, noci e aceto di lampone valdostano</b>	<b>14€</b>
<i>Wild salad with warm goat cheese “Buche de Chèvre” Aosta Valley raspberry vinegar and walnuts</i>	

## TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI

<b>Riserva Jambon de Bosses DOP de Saint-Rhémy-en Bosses e melone di Charentais</b>	<b>15€</b>
<i>“Riserva” Bosses DOP Ham from Saint-Rhémy en Bosses and Charentais melon</i>	
<b>Selezione di salumi rari di Saint-Rhémy-en Bosses</b>	<b>14€</b>
<i>Cold cut rare Selection from Saint-Rhémy en Bosses</i>	
<b>Selezione di formaggi rari Valdostani affinati da Stefano Erbavoglio</b>	<b>14€</b>
<i>Rare Cheese Selection from Aosta Valley sharpen from the cheese Master Stefano Erbavoglio</i>	
<b>Selezione di formaggi e salumi valdostani</b>	<b>24€</b>
<i>Local Cheeses and cold cut selection</i>	<i>raccomandato per 2 persone suggested for 2 people</i>

**E' possibile acquistare i salumi ed i formaggi che avete degustato, nella nostra gastronomia. Tutti i piatti vengono prodotti nella nostra cucina, selezionando materie prime di qualità e il più possibile a km 0.**

**\*Per assicurare la massima sicurezza alimentare, alcune delle materie prime vengono da noi abbattute.**

**\*\*Prodotto surgelato.**

**In caso di intolleranze alimentari vi preghiamo di segnalarcelo, in modo da applicare ogni precauzione. E' inoltre disponibile l'elenco degli allergeni.**



## ZUPPE

- Soça, zuppa tradizionale di Cognac  
con patate, verza, carne mesada, fontina, brodo** 13€  
*Soça (Traditional soup of Cognac made with potatoes, cabbage, beef meat, fontina cheese, broth)*
- Zuppa di ceci con Gamberi rossi  
di Porto Santo Spirito e la sua bisque** 16€  
*Chickpeas soup with Porto Santo Spirito red prawns and his bisque*

## PRIMI PIATTI

- Polenta alla Valdostana  
con Fontina DOP e burro Valdostano** 10€  
*Polenta with Fontina cheese and Aosta Valley butter*
- Crespelle alla Valdostana  
con prosciutto cotto alla brace di Saint Oyen e fontina DOP** 12€  
*Crepes with Saint Oyen ham and DOP Fontina cheese*
- Tajarin ai funghi porcini  
e ratatouille di verdure** 13€  
*Tajarin Pasta with porcini mushrooms and vegetables*
- Pappardelle di farina di castagne  
con ragù di cinghiale\*\*** 14€  
*Chestnut Pappardelle Pasta with wild boar Bolognese*
- Ravioli di carne al ragù della casa  
con Parmigiano Reggiano 30 mesi** 13€  
*Meat and 30 months aged Parmigiano Reggiano cheese Ravioli with Bolognese sauce*
- Ravioli di Sant'Orso  
su fonduta di formaggio di capra** 13€  
*Sant'Orso wild herbs Ravioli with goat cheese fondue*

## SECONDI PIATTI

Coperto: 2.00 €



<b>Hamburger di manzo 100% valdostano</b> <i>Hamburger of Aosta Valley beef</i>	16€
<b>Galletto ruspante francese</b> <b>intero profumato alla paprika fumée</b> <i>Entire French Farm Rooster perfumed with smoked paprika</i>	19€
<b>Filetto di salmerino di Lillaz</b> <b>al burro valdostano e al timo limone del nostro orto</b> <i>Pan roasted Lillaz trout with Aosta Valley butter, lemon and withe wine, perfumed with garden herbs</i>	19€
<b>Tagliata di Sella di capriolo</b> <b>con salsa di lamponi e vino Fumin riserva, patate e cipolle di Tropea</b> <i>Seared mountain Roe Deer loin, with raspberry and Riserva Fumin wine sauce, potatoes and Tropea onion</i>	23€
<b>Spezzatino di Cervo e funghi porcini</b> <b>con polenta macinata a pietra</b> <i>Deer stew with porcini mushrooms and polenta</i>	20€
<b>Verdure di stagione</b> <i>Seasonal vegetables</i>	6€

## DOLCI

<b>Proposta dello Chef</b> <i>Chef special</i>	7€
<b>Strudel*di mele valdostane</b> <i>Strudel of Aosta Valley Apples</i>	7€
<b>Tortino*al cioccolato Caraibe 55% Valrhona</b> <i>Chocolate Fondant</i>	8€
<b>Frutti di bosco con composta di rabarbaro</b> <b>e gelato</b> <i>Seasonal wild berries fruit with rhubarb compote and ice-cream</i>	7€
<b>Gelato a km zero</b> <i>Homemade ice-cream</i>	6€
<b>Delizia di yogurt "Panizzi"</b> <b>con lamponi e tegola di Cogne al cocco e mandorle</b> <i>Aosta Valley yogurt pannacotta with raspberry, coconut and almond biscuit</i>	7€

Coperto: 2.00 €



**Sorbetto profumato alla vodka al farro valdostana “La Valdotaïne”**  
*Sherbet perfumed with Aosta Valley vodka “La Valdotaïne”*

**6€**

## **VINI DOLCI E PASSITI**

Muscat de Chambave Flétry

**10€**

Mistigri Pinot Gris Lo Triolet

**8€**

La proposta da scoprire

### **Orari Ristorante**

12 - 14:30

19:30 – 21:30

**Coperto: 2.00 €**