



Antipasti alla Carta / Hors-d'œuvre à la Carte

VITELLO A BASSA TEMPERATURA

15 Euro

Il nostro Vitel Tonné cotto a bassa temperatura e servito con salsa tonnata alla vecchia maniera
Vitello Tonnato veau cuit à basse température et sauce à l'ancienne au thon à la piémontais

GRATIN DI LUMACHE ALLA VALDOSTANA

17 Euro

Gratin di 6 lumache sgusciate e fatte gratinare con formaggio Bleu d'Aoste e pan grattato
Escargots à la valdôtaine (gratin au fromage Bleu D'Aoste) 6 pz.

LA MIA SEUPETTA A' LA VAPELENENTSE

13 Euro

Timballo a stile soufflé, strati di pane tostato, fontina e verza, inumidito con brodo vegetale
e gratinato al forno con fontina d.o.p.

Timbale en style soufflé, couches de pain grillé, fromage fontina et chou, bouillon de légumes

Le tout gratiné au four avec fromage fontina d.o.p.

GRAN SAN BERNARDO NEL PIATTO

16 Euro

Assiette mista di Salumi locali Cotto alla Brace di Saint - Oyen, mocetta, lardo con castagne e
fontina d.o.p. Gran San Bernardo

Assiette Saint Bernard jambon grillé de Sain Oyen , lard et châtaignes , mocetta alpina et
fromage fontina d.o.p.

* *I piatti con l'asterisco sono abbattuti a temperature controllate dalla cucina*

Coperto 2,50

Primi Piatti di pasta / Plats de Pâtes

TAGLIATELLE IN CIVET DI STRACOTTO DI CERVO

16 Euro

Tagliatelle all'uovo, bocconcini di cervo marinati e cotti al vino rosso e gusti
Tagliatelle en ragù de cerf en civet au vin rouge et arômes de montagne

* GNOCCHETTI DI PATATE E BARBABIETOLA ROSSA ALLA BAVA

15 Euro

"Chicche" di patate e barbabietola rossa in fonduta di formaggio Bleu d'Aoste e chips di mela
Gnocchi de pommes de terre et betteraves rouges en fondue de bleu d'Aoste et chips de pommes*

LO "BOSSOLEIN"

15 Euro

Tagliolino all'uovo alla "Bossolein" passata di pomodoro fresco e croccante di Jambon

Tagliolini à la "Bossolein" en sauce de tomate fraîche et croustillant au jambon

RATATOUILLE E RAVIOLI...

15 Euro

Ravioli ripieni di ricotta alpina e borragine su sauté di verdure maison in stile Ratatouille*

Ravioli farcis de ricotta alpine et bourrache, sauté de légumes stilié Ratatouille*

Le nostre carne special grill su pietra / Les Viandes sur Pierre

L'ANGUS IN SOTTO FILETTO

31 Euro

Tenero taglio di sotto filetto di manzo in frollatura min. 20 giorni servito a tavola su pietra calda
Sous filet de Boeuf Angus maturation min 20 jours servi sur pierre à table

* CERVO "MARINATURA ALLE ERBE"

33 Euro

Sotto filetto di cervo finemente marinato ai gusti e servito a tavola su pietra calda
Sous filet de Cerf finement marinées servi sur pierre chaude à table

* LA PLUMA IBERICA "Bellota Cinco Jotas"

32 Euro

Tagliata di tenerissima e succulenta "Pluma" lombo di maialino Iberico pata negra 5j
servito a tavola su pietra calda

Coupe de "Pluma Iberica" Pata negra Cinco Jotas 5j cochon tendre et succulent servi sur pierre