

I nostri piatti potrebbero contenere tracce di:

Les plats peuvent contenir des traces de:

Dishes may contain the following allergens:

- Cereali contenenti glutine** quali: grano, farro, segale, orzo, avena i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
- Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales ;
- Cereals containing gluten**, i.e. wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or hybrid strains and products based on these cereals
- Crostacei** e prodotti a base di crostacei;
- Crustacés** et produits à base de crustacés ;
- Shellfish** and shellfish-based products
- Uova** e prodotti a base di uova;
- Œufs** et produits à base d'œufs ;
- Eggs** and egg-based products
- Pesce** e prodotti a base di pesce;
- Poissons** et produits à base de poisson ;
- Fish** and fish-based products
- Arachidi** e prodotti a base di arachidi;
- Arachides** et produits à base d'arachides ;
- Peanuts** and peanut-based products
- Soia** e prodotti a base di soia;
- Soja** et produits à base de soja ;
- Soy** and soy-based products
- Latte** e prodotti a base di latte incluso il lattosio;
- Lait** et produits à base de lait (y compris lactose) ;
- Milk** and milk-based products (including lactose)
- Frutta a guscio** e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits ;
- Nuts**: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products based on these fruits;
- Sedano** e prodotti a base di sedano;
- Céleri** et produits à base de céleri ;
- Celery** and celery-based products,
- Senape** e prodotti a base di senape;
- Moutarde** et produits à base de moutarde ;
- Mustard** and mustard-based products
- Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo;
- Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame ;
- Sesame seeds** and sesame seed-based products,
- Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/ kg o 10 mg/ litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;
- Anhydride sulfureux et sulfites** en concentration de plus de 10mg/ kg ou 10 mg/ l (exprimés en SO2) ;
- Sulphur dioxide** and sulphite in concentrations of over 10 mg/ kg or 10 mg/L expressed in SO2
- Lupini** e prodotti a base di lupini;
- Lupins** et produits à base de lupin ;
- Lupin** and lupin-based products,
- Molluschi** e prodotti a base di molluschi;
- Mollusques** et produits à base de mollusques ;
- Molluscs** and mollusc-based products

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Les informations sur la présence de substances ou produits qui provoquent des allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service.

For information regarding the presence of ingredients or food products which could provoke allergies, please ask any of our restaurant or reception staff.

Об информации о находящихся в продуктах веществах, которые могут вызвать аллергии, возможно узнать обратившись к персоналу.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

Pour toute information sur les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation appropriée qui sera fournie sur demande par le personnel de service.

For any information regarding ingredients, food products and allergens, please ask any of our restaurant or reception staff for the relevant documentation.

По любым вопросам о веществах и аллергенах предоставляется документация, которую возможно получить у персонала

Antipasti

La Tradizione Auberge:

Insalata tiepida di patate e Motsetta all’olio e limone € 16,00
Salade tiède de pommes de terre et Motsetta à l’huile d’olive et citron
Warm potato and Motsetta salad in lemon and olive oil sauce

Caprino caldo su Pan Ner, insalatina aromatica, mirtilli sfumati al balsamico e granella di nocciole tostate € 16,00
Fromage de chèvre chaud sur Pan Ner, salade aromatique, myrtilles au balsamique et crumble de noisettes grillées
Warm goat cheese on Pan Ner, aromatic salad, blueberries in balsamic vinegar and grilled hazelnut crumble

Tagliere di salumi valdostani, croûton al Vallée d’Aoste Lard d’Arnad DOP e miele millefiori, croûton alla salsiccia valdostana, palline di pane calde € 20,00
Assiette de charcuterie valdôtaine, croûton au Vallée d’Aoste Lard d’Arnad DOP et miel millefleur, croûton à la saucisse valdôtaine, billes de pain chaud
Assorted cold meat, bread croutons with Vallée d’Aoste Lard d’Arnad DOP and multi-flower honey and Aosta Valley sausage, warm small bread balls

Antipastino Tradizione: vitello tonnato cotto al rosa con fior di cappero, insalata russa, tomino al verde e peperone al forno con la sua acciuga € 18,00
Entrée Tradition : rôti de veau froid à la sauce de thon et câpres, salade russe, tomino au persil et poivron au four avec anchois
Traditional Starter: cold veal with caper and tuna sauce, Russian salad, tomino in parsley sauce and roasted bell pepper with anchovies

Le proposte Gourmet:

Torchon di foie gras, gelée al Muscat de Chambave con pan brioche caldo € 22,00
Foie gras au torchon, gelée au Muscat de Chambave avec pan brioché chaud
Foie gras au torchon, Muscat de Chambave jellies with warm brioche bread

Composizione di verdure crude e cotte con crema di coste € 16,00
Composition de légumes crus et cuits avec crème de blettes
Composition of raw and cooked vegetables with Swiss chard cream

🍷 Primi piatti 🍷

La Tradizione Auberge:

Crespellina alla valdostana con Jambon Cuit Saint-Oyen e Fontina DOP gratinata al forno € 14,00

Crêpes à la valdôtaine avec Jambon Cuit Saint-Oyen et Fontina DOP gratinées au four
Crêpes filled with Fontina DOP and Jambon Cuit Saint-Oyen au gratin

Zuppa alla Courmayeurentze gratinata con Fontina d'alpeggio € 14,00

Soupe à la Courmayeurentze gratinée avec Fontina d'alpage
Courmayeurentze soup au gratin with pasture Fontina

Polentina gratinata al forno con Fontina DOP € 14,00

Polenta gratinée avec Fontina d'alpage
Polenta with Fontina cheese

Le proposte Gourmet:

Spaghetto quadrato Pastificio Agricolo Mancini con ricetta originale di Amatrice € 14,00

Spaghetti carrés Pastificio Agricolo Mancini à la recette originale d'Amatrice
Squared Spaghetti Pastificio Agricolo Mancini with original recipe from Amatrice

Spaghetto bio integrale Felicetti con brunoise di verdure invernali € 14,00

Spaghetti complets bio Felicetti avec brunoise de légumes d'hiver
Whole-wheat bio spaghetti Felicetti with winter vegetable brunoise

Tortello di boudin con burro d'alpeggio e guancialetto croccante € 16,00

Tortelli de boudin au beurre d'alpage et Motsetta croustillante
Tortelli filled with boudin in pasture butter with crisp Motsetta

Risotto al topinambur e ragù di spugnole € 18,00

Risotto au topinambour et ragout de morilles
Jerusalem artichoke and morel mushroom risotto

🍷 Secondi piatti 🍷

La Tradizione Auberge:

Guancetta di vitello cotta lentamente a bassa temperatura, riduzione di Blanc de Morgex et de La Salle Rayon su polenta macinata a pietra € 24,00

Joue de veau cuite lentement à basse température, réduction de Blanc de Morgex et de La Salle Rayon sur polenta moulue sur pierre
Veal cheek lard cooked at low temperature, Blanc de Morgex et de La Salle Rayon wine reduction on stone-ground polenta

Nocetta di cervo rosé con prugne su letto di verza gialla al ginepro € 28,00

Cerf rosé aux prunes sur chou de Milan jaune au genièvre
Rosé venison meat with plums on juniper yellow cabbage

Filetto di salmerino alpino spadellato con mandorle tostate, limone e burro d'alpeggio € 26,00

Filet d'omble chevalier avec amandes grillées, citron et beurre d'alpage
Arctic char fillet with grilled almonds, lemon and pasture butter

Le proposte Gourmet:

Tagliata di pezzata valdostana al pepe verde del Madagascar e patata della Brenva schiacciata € 28,00

Tagliata de bœuf valdôtain au poivre vert de Madagascar et écrasée de pomme de terre de la Brenva
Aosta Valley beef tagliata with Madagascar green peppercorns and smashed Brenva potato

Uovo 64° con fonduta di Fontina DOP e polvere di pane di segale € 18,00

Oeuf 64° avec fondue de Fontina DOP et poudre de pain de seigle
64° egg with Fontina DOP fondue and rye bread powder



Insalate miste € 10,00

Salades composées
Mixed salads



Carrello di formaggi tipici con mostarda di Voghera e composte di frutta € 14,00

Palette de fromages avec moutarde de Voghera et compotes de fruits
Selection of typical cheeses with mustard of Voghera and fruit preserves