

## ☞ Antipasti ☞

*Insalata tiepida di patate e Motsetta all'olio e limone*  
*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 con insalatina estiva al balsamico e pancetta croccante*  
*Fromage de chèvre chaud avec salade d'été au vinaigre balsamique et bacon croustillant*  
*Warm goat cheese with summer salad in balsamic vinegar and crispy bacon*

*Tagliere di salumi valdostani con crostone al miele millefiori*  
*e Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP*

*Palette de charcuterie valdôtaine avec croûton au miel mille fleurs et Vallée d'Aoste Lard d'Arnad AOP*  
*Assorted cold meat with Vallée d'Aoste Lard d'Arnad PDO on bread crouton with multi-flower honey*

*Caponatina di verdure dell'orto con quinoa su centrifuga di peperone dolce*  
*Caponata de légumes du potager avec quinoa sur crème de poivron doux*  
*Garden vegetable caponata with quinoa on sweet bell pepper cream*

*Salmerino alpino marinato al Vin Blanc de Morgex et de La Salle,*  
*giardiniera casalinga, gocce di pomodoro*  
*Omble chevalier alpin mariné au Vin Blanc de Morgex et de La Salle, légumes au vinaigre, gouttes de tomate*  
*Alpine char marinated in Vin Blanc de Morgex et de La Salle, pickled vegetables, tomato drops*

*Trota affumicata con pane ai semi tostato e salsa allo yogurt Panizzi,*  
 *cetriolo ed erba cipollina*  
*Truite fumée avec pain aux graines grillé et sauce au yaourt de Panizzi, concombre et ciboulette*  
*Smoked trout with grilled seed bread and Panizzi yoghurt, cucumber and chive sauce*

## ☞ Primi piatti ☞

*Spaghettoni Felicetti affumicati Maison con pomodoro,*  
*guancia e peperoncino fresco*  
*Spaghettoni Felicetti fumés Maison avec tomate, bajoue de porc et piment frais*  
*Smoked Spaghettoni Felicetti with tomato, cheek lard and fresh chili pepper*

*Fusilli integrali da noi trafilati con pesto di basilico e code di gambero*  
*Fusilli complets Maison avec pesto de basilic et queues de crevettes*  
*Home-made whole-wheat fusilli with basil pesto and shrimp tails*

*Tagliolini da noi tirati a mano con pomodoro fresco, melanzane e mentuccia*  
*Tagliolini Maison à la tomate fraîche avec aubergines et calament*  
*Homemade tagliolini with fresh tomato, aubergines and lesser calamint*

*Ravioli con cuore di burrata su crema di fiori di zucchine*  
*Ravioli avec cœur de burrata sur crème de fleurs de courgettes*  
*Ravioli fillet with burrata cheese on squash blossom cream*

*Risotto mantecato con crema di coste di Sarre*  
*e scaglie di Mont d'Or (20 min. attesa – min. 2 pers.)*  
*Risotto à la crème de bettes de Sarre et écailles de Mont d'Or (20 min. attente – min. 2 pers.)*  
*Risotto with Sarre Swiss chard cream and Mont d'Or cheese flakes (20 min. waiting time – min. 2 pers.)*

*Fagottino di crespella con cuore di Fontina DOP*  
*e Jambon Cuit Saint-Oyen gratinato al forno*  
*Crêpes avec cœur de Fontina AOP et Jambon Cuit Saint-Oyen au gratin*  
*Crêpes filled with Fontina PDO and Jambon Cuit Saint-Oyen au gratin*

## ☞ Secondi piatti ☞

*Tagliata di pezzata rossa valdostana con pomodorini semidry e olive taggiasche*  
*Tagliata de bœuf valdôtain avec tomates semi-séchées et olives taggiasche*  
*Thinly-sliced beef of Aosta Valley with semi-dried tomatoes and taggiasca olives*

*Magatello di vitello con salsa tonnata al fior di capperi,*  
*fagioli zolfini e crudité di stagione*  
*Fines tranches de veau avec sauce de thon et câpres, haricots zolfini et crudités de saison*  
*Round sliced veal in tuna sauce with capers, zolfini beans and seasonal crudités*

*Sottofiletto scaloppato di cervo rosé marinato*  
*alle bacche di ginepro con confettura di lamponi*  
*Escalope de rumsteck de cerf rosée marinée aux baies de genièvre avec marmelade de framboises*  
*Venison sirloin escalope rosé marinated in juniper berries with raspberry jam*

*Polenta macinata a pietra gratinata con Fontina DOP*  
*Polenta moulue sur pierre au gratin de Fontina AOP*  
*Stone-ground polenta au gratin with Fontina PDO*

*Hamburger di verdure grigliate in crosta di farina di mais e gocce di olio alle erbe*  
*Hamburger de légumes grillées en croûte de farine de maïs et gouttes d'huile aux herbes*  
*Grilled vegetable hamburger in corn flour crust with herb oil drops*

*Treccia di trota bianca cotta al semivapore, fumetto aromatizzato al basilico*  
*Tresse de truite blanche cuite à la semi-vapeur, bouillon aromatisé au basilic*  
*Semi-steamed white trout fillet, basil scented bouillon*

## ☞ ☞

*Insalate miste*  
*Salades composées*  
*Mixed salads*

## ☞ ☞

*Carrello di formaggi tipici con mostarda di Voghera e composte di frutta*  
*Palette de fromages avec mostarda de Voghera et compotes de fruits*  
*Selection of typical cheeses with mostarda di Voghera and stewed fruits*

## ☞ ☞

*Dessert*

*Alcuni prodotti potrebbero essere trattati con freddo intenso in origine (-20°) per preservarne al meglio le qualità organolettiche*  
*Certains produits peuvent être traités avec froid intense en origine (-20°) pour préserver au mieux les qualités organoleptiques*  
*Some food could be preserved by freezing (-20°) in order to guarantee the organoleptic properties*