

☞ 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