



Antipasti

LA TRADITION

**Insalata tiepida di patate di montagna e Motzetta
con olio extra vergine d'oliva e vinaigrette ai lamponi**

Salade tiède de pommes de terre de montagne et Motzetta
à l'huile d'olive vierge extra, vinaigre aux framboises

Warm salad with mountain potatoes and Motzetta,
extra virgin olive oil and raspberry vinaigrette

**Antipasto Piemontese: vitello tonnato cotto al rosa con fior di capperi,
insalata russa, tomino al verde e peperone al forno con bagna càuda**

Entrée Tradition : veau tonnato cuit rosé avec fleur de câpre, salade russe,
tomino au vert et poivron rôti avec bagna càuda

Traditional Starter: veal tonnato cooked pink with caper blossom, russian salad,
tomino cheese with green sauce, and oven-baked pepper with bagna càuda

**Caldo caprino in crosta di mandorle, Pan Ner fruttato
e insalatina aromatica condita all'aceto di mele**

Fromage de chèvre chaud en croûte d'amandes sur Pan Ner
aux fruits et salade aromatique avec vinaigre de pommes

Warm goat cheese in an almond crust, fruity Pan Ner bread,
and aromatic mixed salad dressed with apple cider vinegar

LES SAISONS

**Fiori di zucca in tempura con verdure di stagione dell'orto di Gina
e maionese alle acciughe del Cantabrico**

Fleurs de courgette en tempura avec légumes de saison du potager de Gina
et mayonnaise aux anchois de Cantabrie

Pumpkin flowers in tempura with seasonal vegetables from Gina's garden
and Cantabrian anchovy mayonnaise

**Battuta di manzo piemontese con bagnetto rosso,
cialda al peperone crusco e fiori di capperi**

Battuta de bœuf piémontais avec bagnetto rosso, tuile de poivron crusco et fleurs de câpres
Piedmontese beef tartare with red bagnetto sauce, crusco pepper wafer and caper flowers



Primi

LA TRADITION

Fonduta alla valdostana con crostini, pommes de terre grenaille e polenta croccante

Fondue à la valdôtaine avec croûtons, pommes de terre grenaille et polenta croustillante

Valdostana fondue with croutons, grenaille potatoes, and crispy polenta

Pappardelle ripiene di zucchine e ricotta fresca Panizzi con spuma al Parmigiano Reggiano**

Pappardelle** farcies aux courgettes et à la ricotta fraîche Panizzi,
avec mousse de Parmigiano Reggiano

Pappardelle** filled with zucchinis and fresh Panizzi ricotta,
with Parmigiano Reggiano foam



LES SAISONS

Risotto alla parmigiana di melanzane con burrata fresca, pomodori confit e basilico

Risotto à la parmigiana d'aubergines avec burrata fraîche, tomates confites et basilic

Eggplant parmigiana risotto with fresh burrata, confit tomatoes and basil

Bigoli di pasta all'uovo con ragù di coniglio alla mediterranea, pinoli e olive taggiasche

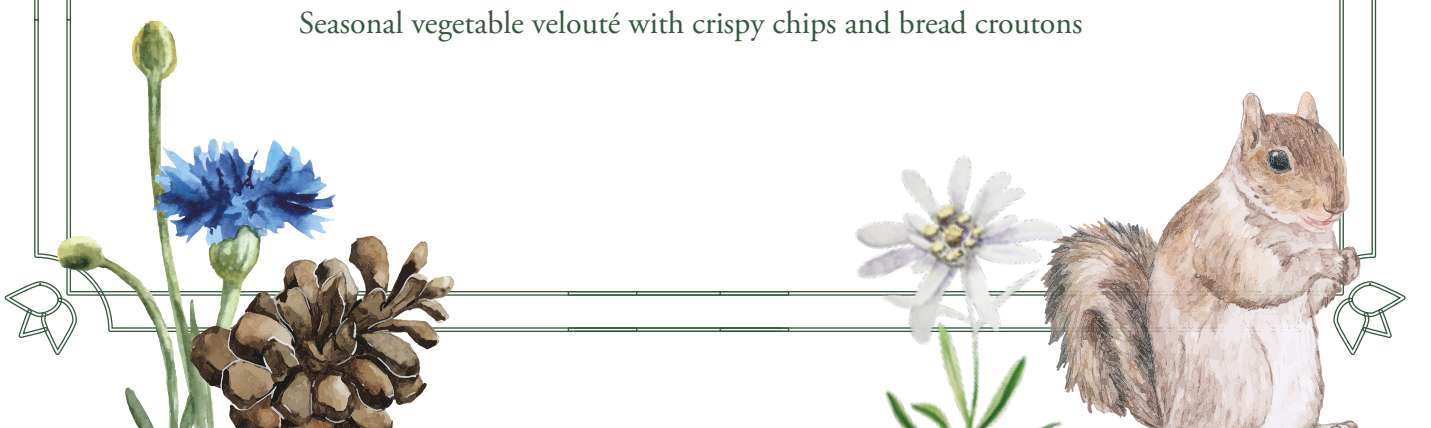
Bigoli de pâtes fraîches aux œufs avec ragù de lapin à la méditerranéenne,
pignons de pin et olives Taggiasche

Egg pasta bigoli with Mediterranean-style rabbit ragù, pine nuts and Taggiasca olives

Vellutata alle verdure fresche di stagione con chips e crostini di pane

Velouté de légumes frais de saison avec chips croustillantes et croûtons de pain

Seasonal vegetable velouté with crispy chips and bread croutons





Secondi

LA TRADITION

**Le nostre polente di farina integrale, antica varietà “Chappoz”:
concia con burro e Fontina DOP, salsicetta in umido e caponata di verdure**

Nos polentas de farine complète, ancienne variété “Chappoz” :
polenta concia au beurre et à la Fontina AOP, petite saucisse mijotée et caponata de légumes

Our wholemeal polentas, ancient “Chappoz” variety:
polenta concia with butter and Fontina DOP, stewed sausage and vegetable caponata

**Cotoletta di vitello con salsa tartara, misticanza di insalatine novelle,
pomodorini e vinaigrette all’aceto balsamico**

Escalope de veau à la milanaise avec sauce tartare, mesclun de jeunes pousses,
tomates cerises et vinaigrette au vinaigre balsamique

Veal Milanese cutlet with tartar sauce, baby leaf salad,
cherry tomatoes and balsamic vinegar vinaigrette

LES SAISONS

Tagliata di manzo alle erbe di montagna con pomodoro concassé e pommes dauphinoises

Tagliata de bœuf aux herbes de montagne avec tomate concassée et pommes dauphinoises

Herb-crusted mountain beef tagliata with tomato concassé and pommes dauphinoises

Trota salmonata al vapore di thè Lemon Fresh con verdure di stagione
e salsa yogurt all’erba cipollina**

Truite saumonée** cuite à la vapeur de thé Lemon Fresh avec légumes de saison
et sauce au yaourt à la ciboulette

Steamed salmon trout** with Lemon Fresh tea, seasonal vegetables and chive yogurt sauce

Roesti di patate alpine con funghi di stagione e insalatina di cavolo viola

Rösti de pommes de terre alpines avec champignons de saison et salade de chou violet

Alpine potato rösti with seasonal mushrooms and purple cabbage salad



Carrello dei formaggi

Verticale di 3 Fontine con diverse stagionature

Verticale de 3 Fontina avec différentes typologies d'affinage

Tasting of three Fontina of different stages of ageing

Passeggiata in Valle d'Aosta, percorso di 5 formaggi e i loro accompagnamenti

Promenade en Vallée d'Aoste, parcours de 5 fromages et leurs accompagnements

A walk in Aosta Valley, path of 5 cheese and their sides

