



## Contorni

### **Insalata di stagione • 10**

Salade de saison

Seasonal salad

....

## Carrello dei formaggi

### **Passeggiata in Valle d'Aosta, percorso di 5 formaggi e i loro accompagnamenti • 15**

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

Aoste Valley trip, a journey of 5 cheeses with their pairings

....

### **Verticale di tre Fontine con diverse stagionature • 18**

Verticale de trois Fontine avec différentes maturations

Vertical of three Fontina cheeses with different seasonings

**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.

## Antipasti

### **LA TRADIZIONE**

#### **Insalata tiepida di patate di Morgex e Motsetta all'olio extra vergine di oliva, vinaigre ai lamponi • 18**

Salade tiède de pommes de terre de Morgex et Motsetta à l'huile extra vierge d'olive, vinaigre au framboises

Morgex potatoes and Motsetta warm salad, extra vergin olive oil and raspberry vinegar

....

#### **Caprino caldo in crosta di mandorle su Pan Ner fruttato e insalatina aromatica • 16**

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

Warm almond-crusted goat cheese on fruit Pan Ner and aromatic salad

....

#### **Antipastino Tradizione: vitello tonnato cotto al rosa con fior di capperi,**

#### **insalata russa, tomino al verde e peperone al forno con acciuga del Cantabrico • 20**

Entrée Tradition : rôti de veau froid à la sauce de thon et câpres,

salade russe, tomino au persil et poivron au four avec anchois du Cantabrico

Traditional Starter: cold veal with caper and tuna sauce, Russian salad,

tomino in parsley sauce and roasted bell pepper with Cantabrico anchovies

....

#### **Tagliere di salumi valdostani, croûton al Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP e miele millefiori, croûton alla salsiccia valdostana, cialde di polenta • 20**

Assiette de charcuterie valdôtaine, croûton au Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP

et miel millefleur, croûton à la saucisse valdôtaine, gaufres de polenta

Assorted cold meat, bread croutons with Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP

and multi-flower honey and Aosta Valley sausage, crispy polenta waffles



## Primi piatti

### **Crespellina alla valdostana con Jambon Cuit Saint-Oyen e Fontina DOP gratinata al forno • 14**

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

Aosta Valley crêpes filled with Fontina DOP and Jambon Cuit Saint-Oyen au gratin

....

### **Tagliolini 24 tuorli, ragout di cervo profumato alle bacche di ginepro • 16**

Tagliolini 24 tuorli, ragout de cerf parfumé aux baies de genièvre

24 tuorli tagliolini, deer ragout with juniper berries scent

....

### **Fonduta alla valdostana con crostini, patate e polenta croccante • 18**

Fondue à la valdotaine avec croutons, pommes de terre et polenta croustillante

Aosta Valley Fontina DOP fondue with bread croutons, potatoes and crispy polenta

....

### **Riso Carnaroli mantecato con fonduta di zucca Mantovana, sugo di salsiccia e funghi di stagione • 16**

Risotto Carnaroli crémeux avec fondue de courge Mantovana, sauce de saucisse et cèpes de la saison

Carnaroli risotto with Mantovana pumpkin fondue, sausage sauce and seasonal mushroom

....

### **Zuppa d'orzo Bio con fagioli Borlotti e bocconcini di cotechino Maison Bertolin • 14**

Soupe d'orge Bio avec haricots Borlotti et petits morceaux de cotechino Maison Bertolin

Bio Barley soup with Borlotti beans and cotechino nuggets Maison Bertolin

## Secondi piatti

### **Tagliata di manzo in crosta di pane al Vallée d'Aoste Lard d'Arnad e salsa al rosmarino • 28**

Tagliata de boeuf avec croute de pain et Vallée d'Aoste lard d'Arnad, sauce au romarin

Bread crusted beef tagliata with Vallée d'Aoste Lard d'Arnad, rosemary sauce

....

### **Guancetta di vitello cotta lentamente a bassa temperatura, schiacciata di patate all'olio extra vergine d'oliva • 26**

Joue de veau cuite lentement à basse température,

presse-purée de pommes de terre à l'huile extra vierge d'olive

Veal cheek lard cooked at low temperature, mashed potatoes with extra vergin olive oil

....

### **Le nostre polente di farina integrale, antica varietà Chappoz: Polenta, burro e Fontina DOP | Polenta e funghi di stagione | Polenta e civet di capriolo • 24**

Trois polentas de farine complète, ancienne variété Chappoz : Polenta, beurre et Fontina DOP | Polenta et cèpes de la saison | Polenta et civet de chevreuil

Three Chappoz's old varieties of whole-wheat polenta: Polenta, butter and Fontina DOP | Polenta with seasonal mushrooms | Polenta with civet of deer

....

### **Agnello alla plancia profumato alle erbe di montagna, spinacine al burro d'alpeggio e senape di Dijon Edmond Fallot • 28**

Agneu à la plache aux parfums des herbes de montagne, jeunes pousses d'épinards au beurre de paturage e moutarde de Dijon Edmond Fallot

Lamb on the grill with mountain herb scent, spinach leafs with alp butter and Edmond Fallot Dijon mustard

....

### **Trancetto di trota all'Alpina con pinoli tostati e uvetta sultanina, purea di carote e cavolo stufato • 26**

Filet de truite à la façon Alpine, avec noix de pins et sultanine, puré de carottes et choux à l'étouffée

Alpine recipe trout fillet with toasted pine nuts and sultanas, carrots puree and stewed cabbage