

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

Uova, pesce, latte, solfiti | Œufs, poisson, lait, sulfites | Eggs, fish, milk, sulphites

**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

Pan Ner fruit bread with an aromatic salad dressed in apple vinegar

LES SAISONS

**Uovo di montagna poché, asparagi in diverse consistenze
e fonduta al Parmigiano stravecchio**

Œuf de montagne poché, asperges en différentes textures
et fondue de parmesan longuement affiné

Poached mountain egg, asparagus in different textures, and aged Parmesan fondue

**Trota salmonata marinata all'aneto con tomino fresco,
mela verde e salsa allo yogurt Panizzi**

Truite saumonée marinée à l'aneth, tomino frais,
pomme verte et sauce au yaourt Panizzi

Dill-marinated salmon trout with fresh tomino cheese,
green apple and Panizzi yogurt sauce

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

Riso al salto allo zafferano di Morgex con fonduta di Vallée d'Aoste Fontina DOP

Riso al salto au safran de Morgex, fondue de Fontina AOP de la Vallée d'Aoste
Saffron riso al salto from Morgex with Vallée d'Aoste Fontina PDO fondue

LES SAISONS

Ravioli fatti in casa ripieni di capretto alle erbe di Provenza con salsa ai carciofi

Raviolis maison farcis au chevreau aux herbes de Provence, sauce aux artichauts
Homemade ravioli filled with kid goat and Herbs de Provence, served with artichoke sauce

Calamarata di Gragnano con salsa ai broccoli e acciughe del Cantabrico, burrata e peperone crusco

Calamarata de Gragnano, sauce au brocoli et anchois de Cantabrie,
burrata et poivron séché croustillant

Calamarata pasta from Gragnano with broccoli sauce
and Cantabrian anchovies, burrata, and crispy dried pepper

Crema di carote con riduzione all'arancia e zenzero

Crème de carottes avec réduction à l'orange et au gingembre
Carrot soup with orange and ginger reduction

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

Salmerino alpino con verdure di stagione,
purè alle patate di montagna e salsa Beurre Blanc**

Ombre chevalier** alpin, légumes de saison,
purée de pommes de terre de montagne et sauce Beurre Blanc

Alpine char** with seasonal vegetables,
mountain potato purée, and Beurre Blanc sauce

LES SAISONS

**Costine di maiale ai ferri con salsa al rosmarino e pepe nero,
cavolo stufato e patate al forno**

Travers de porc grillés, sauce au romarin et poivre noir, chou braisé et pommes de terre rôties
Grilled pork ribs with rosemary and black pepper sauce, braised cabbage, and roasted potatoes

**Farinata di ceci con delizie dell’orto alla griglia,
caprino fresco e misticanza di insalatine nuove**

Farinata de pois chiches, légumes du potager grillés, chèvre frais et mesclun de jeunes pousses
Chickpea farinata with grilled garden vegetables, fresh goat cheese, and mixed baby greens

**Tagliata di manzo alle erbe alpine
con salsa alla senape di Dijon e agretti scottati**

Émincé de bœuf aux herbes alpines, sauce à la moutarde
de Dijon et agretti sautés

Sliced beef with alpine herbs,
Dijon mustard sauce, and sautéed agretti

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

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.

Alcuni alimenti potrebbero essere stati congelati(*) o abbattuti() per garantirne la sicurezza e la qualità, in base alla stagionalità e alla reperibilità.**

Certains aliments peuvent avoir été congelés(*) ou soumis à un abatement thermique(**) afin de garantir leur sécurité et leur qualité, en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité.

Some foods may have been frozen(*) or blast-chilled(**) to ensure their safety and quality, depending on seasonality and availability.