



Antipasti

LA TRADITION

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

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

Mountain potato and Motzetta warm salad, extra virgin olive oil, raspberry vinegar

18

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 almond-crusted goat cheese on fruit Pan Ner and aromatic salad with apple vinegar

16

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

Entrée Tradition : rôti de veau froid à la sauce de thon et câpres, salade russe, tomino au persil et poivron au four avec bagna càuda

Traditional Starter: cold veal with caper and tuna sauce, Olivier salad, tomino in parsley sauce and roasted bell pepper with bagna càuda

20

LES SAISONS

Carciofi alla maggiorana gratinati con Fontina D.O.P, topinambur in varie consistenze e polvere di liquirizia

Artichauts à la marjolaine gratinés à la Fontina D.O.P, topinambours en différentes textures et poudre de réglisse

Marjoram artichokes gratin with Fontina D.O.P, topinambur in various textures and licorice powder

18

Tonno di coniglio profumato al lauro e pepe nero con giardiniera di verdure fatta in casa

Lapin à l'huile d'olive extra vierge parfumé au laurier et au poivre noir avec des légumes marinés faits maison

Rabbit in extra virgin olive oil, laurel and black pepper with homemade pickled vegetables

20





Primi

LA TRADITION

Gnocchi di patate fatti in casa con fonduta di Fontina d'Alpeggio e gherigli di noci

Gnocchi de pommes de terre faits maison avec fondue de Fontina d'Alpeggio et cerneaux de noix

Homemade potato gnocchi with Fontina d'Alpeggio cheese fondue and walnut kernels

18

Riso Carnaroli mantecato con carciofi scottati al timo, motzetta della Valle d'Aosta e profumo di limone

Riz Carnaroli avec artichauts blanchis au thym, motzetta valdôtaine et parfum de citron

Carnaroli rice with thyme seared artichokes, Aosta Valley motzetta and lemon scent

20

LES SAISONS

Maccheroncini alla farina integrale con genovese di salsiccia fresca Maison Bertolin e scaglie di parmigiano

Pâtes maccheroncini à la farine complète avec sauce génoise à la saucisse fraîche de Maison Bertolin et copeaux de parmesan

Maccheroncini pasta with whole wheat flour and Genovese sauce with fresh sausage of Maison Bertolin and parmesan flakes

20

Crema di zucca mantovana con i suoi semi caramellati e guanciale croccante

14

Crème de citrouille de Mantoue avec ses graines caramélisées et joues de lard croustillantes

Mantuan pumpkin cream with its caramelized seeds and crispy bacon

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

18

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

Aosta Valley fondue with bread croutons, grenaille potatoes and crisp polenta





Secondi

LA TRADITION

Tagliata di manzo gratinata con pane all'abete rosso e erbette di montagna con salsa al pepe verde

28

Tagliata de bœuf gratiné avec du pain à l'épicéa et herbes de montagne avec sauce au poivre vert

Beef tagliata gratin with spruce bread and mountain herbs with green pepper sauce

Le nostre polente di farina integrale, antica varietà Chappoz, con burro e Fontina D.O.P \ con verdure di stagione \ con salsiccia Maison Bertolin

24

Nos polentas de farine complète, ancienne variété Chappoz avec beurre et Fontina D.O.P \ avec légumes de saison \ avec saucisse Maison Bertolin

Our whole-wheat flour polentas, old Chappoz variety with butter and Fontina D.O.P \ with seasonal vegetables \ with Maison Bertolin sausage

Brasato di bovino cotto lentamente al Torrette Superior D.O.C con purea di sedano rapa e nocciole tostate

26

Bœuf braisé au vin Torrette Superior D.O.C avec purée de céleri-rave et noisettes grillées

Slow-cooked braised beef in Torrette Superior D.O.C wine with celeriac puree and roasted hazelnuts

LES SAISONS

Salmerino alpino al burro di erba cipollina con tartiflette de la Maison e panna acida

26

Omble chevalier au beurre de ciboulette avec tartiflette de la Maison et crème fraîche
Arctic char with chive butter, tartiflette de la Maison and sour cream

Roesti di patate valdostane accompagnato da cavolo viola brasato, mele con salsa di senape di Dijon e colatura al formaggio di capra

22

Roesti de pommes de terre valdôtaines accompagné de chou rouge braisé, pommes avec sauce moutarde de Dijon et coulis au fromage de chèvre

Valdostan potato Rösti with braised purple cabbage, apples with Dijon mustard sauce and goat cheese coulis





Contorni

Insalata di stagione

Salades de saison | Seasonal salad

10

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 kinds of ripening

16

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

18

**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.

**I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere stati preparati
con materia prima abbattuta o surgelata**

Les plats marqués d'un (*) peuvent avoir été préparés avec
des matières premières abattues ou surgelées

Dishes marked with (*) may have been prepared
with blast chilling or frozen raw material

Mise en place | 3

