



*Ecco la nostra proposta alla carta  
della settimana*

...

**Nel 1990 Gianni e Rosy aprono lo Yeti con occhi sognanti e tanta voglia di farvi  
trascorrere piacevoli momenti culinari**

**Nello stesso anno nasce la figlia Katia che dal 2018,  
insieme al marito Maurizio in cucina e a Corrado al bancone del bar,  
porta avanti la tradizione di famiglia con passione**

**Benvenuti**

## Antipasti

*Asilette di salumi e formaggi della Valle d'Aosta  
con miele, confettura e noci*  
€ 16,00

*Lardo sarrolein, crostino di pane nero, mousse di castagne*  
€ 13,00

*La nostra Fontina in tempura*  
€ 13,00

*Lingua di manzo, gamberi e mandarino*  
€ 14,00

*Salmone marinato con pan brioche, yogurt greco alla menta e limone*  
€ 14,00

*Roast-beef e burrata affumicata*  
€ 13,00

## La pasta fresca fatta in casa

*Plin ai tre arrosti*  
€ 14,00

*Tagliolini al ragù bianco di vitello*  
€ 14,00

*Tortelli ripieni di gorgonzola con salsa alle noci*  
€ 14,00

*Gnocchi di patate, baccalà, olive taggiasche e nocciole*  
€ 14,00

## Primi piatti

*Crespelle Valdostane*

€ 10,00

*Zuppa Valpellinentze*

€ 11,00

*Polenta concia*

€ 11,00

*Cannelloni di crêpes ripieni di ricotta e spinaci*

€ 11,00

*Pasta al pomodoro*

€ 8,00

*Minestrone di verdura*

€ 12,00

*Risotto con crema di broccoli, acciughe e pane tostato  
(minimo per 2 persone)*

€ 14,00

## Secondi piatti

*Salsiccia in umido*

€ 13,00 (con polenta concia € 17,00)

*Carbonada di cervo\**

€ 16,00 (con polenta concia € 20,00)

*Tagliata di cervo ai frutti di bosco\**

€ 20,00

*La nostra scaloppa alla valdostana con prosciutto e formaggio*

€ 17,00

*Polenta e fonduta valdostana*

€ 15,00

*Ossobuco di vitellone con riso allo zafferano croccante*

€ 16,00

*Guancia di manzo brasata con tortino di patate*

€ 18,00

*Tartare di pomodoro, panna cotta di bufala,  
focaccina alle nocciole e salsa al basilico*

€ 15,00

*Filetto di cervo con lardo e castagne\**

€ 23,00

Contorni € 5 Coperto a pranzo € 1,50 Coperto a cena € 4,00

I piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine in base alla reperibilità dei prodotti

Le informazioni circa la presenza di sostanza o prodotti che provocano allergie od intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Abbiamo un menù alla carta con piatti SENZA GLUTINE, richiedilo al nostro personale