

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

Girello di manzo, insalata, tomino di capra, noci e miele
€ 13,00

Focaccina alle nocciole, bufala e acciughe
€ 13,00

La pasta fresca fatta in casa

Tagliolini al ragù di cervo
€ 14,00

Tagliatelle di castagne con cinghiale e funghi
€ 14,00

Tortelli ripieni di prosciutto crudo e bufala in brodetto di pomodoro
€ 14,00

Gnocchetti di pane con fonduta e noci
€ 14,00

Primi piatti

Crespelle Valdostane

€ 10,00

Zuppa Valpellenentze

€ 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

Polenta e fonduta valdostana

€ 15,00

*Risotto allo zafferano e ragù di ossobuco
(minimo per due 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

Filetto di manzo con fonduta al Bleu d'Aoste

€ 26,00

*Tartare di manzo con crema di pecorino, pancetta croccante e tuorlo
d'uovo grattugiato*

€ 18,00

Guancia di vitellone brasata con cime di rapa

€ 17,00

Brasato di manzo con polenta

€ 17,00

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