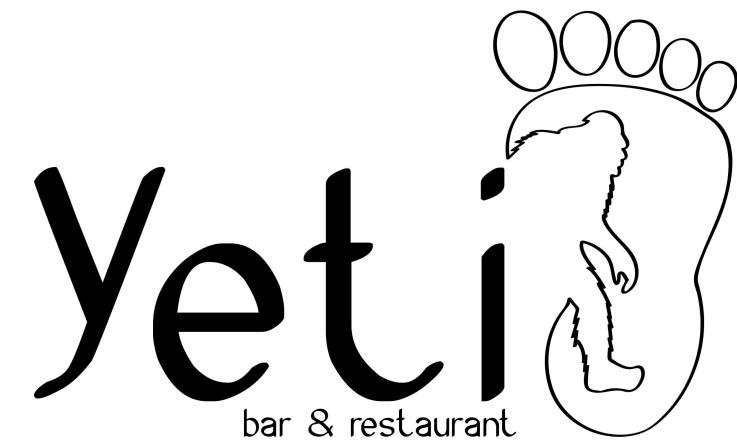


*Grazie*



*La Valle d' Aosta*  
*in un percorso di 5 portate con abbinamento vini*

*La nostra fontina in tempura  
Lardo Sarrolein, mousse di castagne e crostino di pane nero*

*Zuppa Valpellinentze con il cavolo verza, Fromadzo DOP, pane raffermo e brodo*

*Scaloppa di manzo alla valdostana con contorno*

*Panna fatta in casa, tegole e castagne*

*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*

*Il prezzo del menù è di 45 euro comprensivo di coperto  
con abbinamento vini 65 euro*

## La pasta fresca fatta in casa

*Tagliolini con salsiccia e pesto di pistacchi*  
€ 16,00

*Ravioli di agnello\**  
€ 16,00

*Tagliatelle al ragù di cervo\**  
€ 15,00

*Plin ripieni di Bleu d'Aoste e pere saltati con burro alle noci*  
€ 16,00

## e i primi piatti

*Crespelle Valdostane*  
€ 11,00

*Zuppa Valpellinentze*  
€ 11,00

*Polenta concia*  
€ 11,00

*Cannelloni di crêpes ripieni di ricotta e spinaci*  
€ 11,00

*Pasta e fagioli*  
€ 14,00

*Spaghetti integrali con gamberi, cime di rapa e burrata*  
€ 15,00

*Risotto al Castelmagno, crema di castagne, porri croccanti*  
(minimo per due persone) € 16,00

## Secondi piatti

*Salsiccia in umido con polenta*  
€ 13,00 (con polenta concia € 17,00)

*La nostra scaloppa alla valdostana con prosciutto e formaggio*  
€ 17,00

*Tagliata di cervo con confettura ai frutti di bosco\**  
€ 21,00

*Polenta e fonduta*  
€ 18,00

*Pancia di maialino, salsa alla senape e cipolle in agrodolce*  
€ 17,00

*Bracirole di agnello alla griglia*  
€ 19,00

*Filetto di cervo lardellato\*, verza stufata e mele*  
€ 24,00

*Tartare di manzo con i suoi condimenti*  
€ 19,00

*Filetto di manzo ai funghi*  
€ 26,00

## Antipasti

*Asiette 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

*Asparagi al burro, crostone di pane, tommino di capra grigliato e uovo  
cotto a bassa temperatura*  
€ 16,00

*Insalata di arance e finocchio, baccalà al vapore e gazpacho al mandarino*  
€ 16,00

*Carpaccio di manzo, salsa al tuorlo, nocciole, lamponi e polvere di caffè*  
€ 16,00

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

Caro ospite,

vogliamo avvisarti che tutte le portate da te scelte verranno servite in piatti di ceramica di colore NERO per dare maggiore importanza al controllo della contaminazione in cucina e durante il servizio.

Per lo stesso motivo i tuoi crackers e/o grissini ti verranno portati in un sacchetto chiuso.

Non possiamo però garantire la NON contaminazione totale in quanto abbiamo un ambiente di lavoro unico.

Grazie per la fiducia.

## Antipasti

*Asiette di salumi e formaggi della Valle d'Aosta  
con miele, confettura e noci*

€ 16,00

*Lardo sarrolein con mousse di castagne*

€ 13,00

*Asparagi al burro, tomino di capra grigliato e uovo  
cotto a bassa temperatura*

€ 16,00

*Insalata di arance e finocchio, baccalà al vapore e gazpacho al mandarino*

€ 16,00

*Carpaccio di manzo, salsa al tuorlo, nocciole, lamponi e polvere di caffè*

€ 16,00

## Primi piatti

*Polenta concia*

€ 11,00

*Risotto al Castelmagno, crema di castagne, porri croccanti  
(minimo per due persone) € 16,00*

## Secondi piatti

*Salsiccia in umido*

€ 13,00 (con polenta concia € 17,00)

*La nostra scaloppa alla valdostana con prosciutto e formaggio*

€ 17,00

*Tagliata di cervo con confettura ai frutti di bosco \**

€ 21,00

*Polenta e fonduta*

€ 18,00

*Pancia di maialino, salsa alla senape e cipolle in agrodolce*

€ 17,00

*Braciolo di agnello alla griglia*

€ 19,00

*Filetto di cervo lardellato \*, verza stufata e mele*

€ 24,00

*Tartare di manzo con i suoi condimenti*

€ 19,00

*Filetto di manzo ai funghi*

€ 26,00

*Contorni € 5 Dessert della casa € 6,00/7,00*

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



*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*