

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 al tartufo nero estivo

€ 20,00

Agnolotti di ricotta e spinaci con salsa di noci

€ 16,00

*Tagliatelle al ragù di cervo**

€ 16,00

Plin ai tre arrosti

€ 16,00

e i primi piatti

Crespelle Valdostane

€ 11,00

Zuppa Valpellenentze

€ 12,00

Polenta concia

€ 12,00

Pasta al pomodoro -Vegan-

€ 8,00

Cannelloni di crêpes ripieni di carne e verdura

€ 11,00

Risotto al Bleu d'Aoste e pere caramellate (minimo per due persone)

€ 16,00

Secondi piatti

Salsiccia in umido con polenta

€ 14,00 (con polenta concia € 18,00)

Carbonada di cervo con polenta*

€ 16,00 (con polenta concia € 20,00)

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 con crostini di pane

€ 18,00

Bracioline di cervo, cipolle rosse caramellate e rösti di patate*

€ 23,00

Costatina di scottona alla griglia (circa 500/600 grammi)

€ 22,00

Tartare di manzo con crema di melanzane, stracciatella di bufala e

pomodori confit

€ 19,00

Filetto di manzo ai funghi e scaglie di Pecorino romano*

€ 26,00

Insalatona Yeti

con lattuga, carote, pomodori, mozzarella, olive, mais, tonno

€ 14,00

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*

*Crema di patate e cavolfiori, tartufo nero estivo e tuorlo d'uovo croccante
€ 16,00*

*Vitello tonnato cotto al rosa con giardiniera di verdure
€ 15,00*

*Insalatina di pere e nocciole, tomino di capra grigliato
e salsa rosmarino e miele
€ 15,00*

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

Crema di patate e cavolfiori con tartufo nero estivo

€ 16,00

Vitello tonnato cotto al rosa con giardiniera di verdure

€ 15,00

Insalatina di pere e nocciole, tommino di capra grigliato e salsa rosmarino e miele

€ 15,00

Insalatona Yeti

con lattuga, carote, pomodori, mozzarella, olive, mais, tonno

€ 14,00

Primi piatti

Polenta concia

€ 12,00

Risotto al Bleu d'Aoste e pere caramellate (minimo per due persone)

€ 16,00

Secondi piatti

Salsiccia in umido

€ 14,00 (con polenta concia € 18,00)

Carbonada di cervo con polenta*

€ 16,00 (con polenta concia € 20,00)

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

Bracioline di cervo, cipolle rosse caramellate e rösti di patate*

€ 20,00

Costatina di scottona alla griglia (circa 500/600 grammi)

€ 22,00

Tartare di manzo con crema di melanzane, stracciatella di bufala e

pomodori confit

€ 19,00

Filetto di manzo ai funghi e scaglie di Pecorino romano*

€ 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