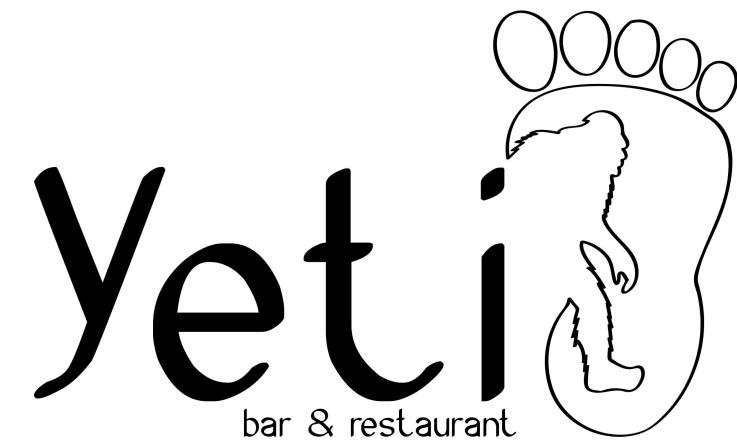


*Grazie*



*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*

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

*Scaloppa di manzo alla valdostana con contorno*

*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*

*Panna fatta in casa, tegole e castagne*

*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

*Tagliatelle al ragù di cervo\**  
€ 16,00

*Plin di coniglio saltati con pomodori secchi e olive taggiasche*  
€ 16,00

## e i primi piatti

*Grespelle Valdostane*  
€ 11,00

*Zuppa Valpellenentze*  
€ 12,00

*Polenta concia*  
€ 12,00

*Pasta al pomodoro -Vegan-*  
€ 8,00

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

*Gnocchetti sardi con salsiccia e porri*  
€ 13,00

*Fregola risottata con crema di zucchine alla menta,  
pecorino e mandorle tostate (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

*Medaglioni di cervo\*, pancetta e castagne*  
€ 20,00

*Tagliata di cube roll della Danimarca*  
€ 20,00

*Tartare di manzo con insalata di pesche, noci e scaglie di Castelmagno*  
€ 19,00

*Filetto di manzo con fonduta al Grana Padano e tartufo nero*  
€ 29,00

## 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

*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

*Nuvola di uovo e tartufo nero*  
€ 16,00

*Prosciutto alla brace di Saint-Oyen e Fontina in una cotoletta  
con salsa di mele e senape*  
€ 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

*Nuvola di uovo e tartufo nero*

€ 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

## 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

*Medaglioni di cervo\*, pancetta e castagne*

€ 20,00

*Tagliata di cube roll della Danimarca*

€ 20,00

*Tartare di manzo con insalata di pesche, noci e scaglie di Castelmagno*

€ 19,00

*Filetto di manzo con fonduta al Grana Padano e tartufo nero*

€ 29,00

*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*