

Antipasti

Assiette di salumi valdostani e formaggi

Aosta Valley cold cuts and cheeses

€ 14,00

Lardo sarrolein, crostino di pane nero, castagne, miele

Lard, black bread crouton, chestnut mousse and honey

€ 12,00

Fontina in tempura

Fried Fontina cheese

€ 11,00

Vitello tonnato con giardiniera di verdure

Veal carpaccio with tunna sauce and vegetables

€ 13,00

Roast-beef di cervo ai frutti di bosco

Deer roast-beef with berries

€ 14,00

Primi piatti

Grespelle Valdostane

Traditional pancake with ham and Fontina cheese

€ 9,00

Zuppa Valpellinentze

Cheesy and fix soup with cabbage, bread and Fontina cheese

€ 10,00

Polenta concia

Polenta with Fontina cheese

€ 10,00

Cannelloni di crêpes ripieni di ricotta e spinaci

Cannelloni with ricotta cheese and spinach

€ 9,00

Pasta al pomodoro
Pasta with tomato sauce
€ 8,00

*Strigoli con gamberi e zucchine **
Strigoli pasta with shrimps and zucchini
€ 13,00

Spaghetti integrali con salsa di noci
Wholemeal spaghetti with nuts sauce
€ 13,00

La nostra pasta fresca fatta in casa

*Tagliolini al ragù di cervo **
Homemade tagliolini pasta with deer ragù
€ 14,00

Tagliatelle con salsiccia, crema di pecorino e zafferano
Homemade tagliatelle pasta with sausage, goat cheese cream and saffron
€ 14,00

Secondi piatti

Salsiccia in umido con polenta
Stewed sausage with polenta
€ 12,00 (con polenta concia € 16,00)

*Carbonada di cervo con polenta **
Stewed deer with polenta
€ 15,00 (con polenta concia € 19,00)

Scaloppa alla valdostana con prosciutto cotto e Fontina dop
Beef escalope with ham and Fontina cheese
€ 16,00

*Tagliata di cervo con salsa ai frutti di bosco **

Sliced venison steak with berries sauce

€ 20,00

Filetto di manzo al Bleu d'Aoste

Beef tenderloin with Bleu d'Aoste cheese

€ 28,00

Filettini di maiale con mele e senape

Pork tenderloin with apple and moustard

€ 17,00

Caprese di bufala

Tomatoes and bufala mozzarella

€ 15,00

Orata all'acqua pazza

Sea bream with fresh tomatoes

€ 18,00

Tartare di manzo con salsa all'uovo e cialda di Grana Padano

Beef tartare with yolk sauce and crispy parmisan cheese

€ 18,00

Insalata di songino con chèvre chaud, crostini di pane, noci e salsa di miele

Songino salad with goat cheese, crispy bread, nuts and honey sauce

€ 16,00

Insalatona Yeti

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

Big Yeti salad with green salad, carrots, tomatoes,

mozzarella cheese, olives, tuna fish, corn

€ 14,00

Contorni € 5 Dessert della casa € 6

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