

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

Primi piatti

Grespelle Valdostane

Traditional pancake with ham and Aosta Valley cheese

€ 9,00

Zuppa Valpellinentze

Cheesy and fix soup with cabbage, bread and Aosta Valley cheese

€ 10,00

Polenta concia

Polenta with Aosta Valley 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

Gnocchetti sardi con salsiccia e gorgonzola

Pasta with sausage and gorgonzola cheese

€ 13,00

Pasta integrale con pomodoro fresco, zucchine e olive taggiasche

Wholemeal pasta with fresh tomato, zucchini and olives

€ 13,00

Risotto con Castelmagno e Porcini (minimo per due persone)

Risotto with Castelmagno cheese and Porcini mushrooms (minimum for two people)

€ 15,00

La nostra pasta fresca fatta in casa

Tagliolini al ragù di cervo

Homemade tagliolini pasta with deer ragù

€ 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 Formaggio Valdostano

Beef escalope with ham and Aosta Valley cheese

€ 16,00

Filetto di manzo al Bleu d'Aoste

Beef tenderloin with Bleu d'Aoste cheese

€ 26,00

Sottofiletto di manzo alla griglia

Beef sirloin at the grill

€ 20,00

Filettini di maiale con senape e mele

Pork tenderloin with moustard and apple

€ 17,00

Stinco di vitello al forno

Roasted veal shin

€ 17,00

Carpaccio di manzo con crema di burrata e pistacchi

Beef carpaccio with burrata cheese and pistachios

€ 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