



**HOTELLERIE
DE MASCOGNAZ**

Il nostro ricco menù del ristorante vi propone invitanti specialità della tradizione gastronomica della Valle d'Aosta: profumi ed aromi autentici che vi riportano alle note ed ai colori che caratterizzano questo territorio.

Our rich restaurant menu offers tempting specialties from the gastronomic tradition of Valle d'Aosta: authentic scents and flavors that bring you back to the notes and colors that characterize this territory.

A n t i p a s t i

Vitello tonnato <i>Sliced veal with tuna cappers sauce</i>	€ 18,00
Tartare con mayonnaise alle acciughe e I suoi accorgimenti <i>Veal tartare with anchovies mayonnaise and its accompaniments</i>	€ 20,00
Sformato di verdure con crema al Bleu d'Aoste <i>Vegetables flan with Bleu d'Aoste cheese cream</i>	€ 18,00
Fonduta di Fontina valdostana con uovo poché e tartufo nero <i>Fontina cheese fondue with poched egg and black truffle</i>	€ 22,00
Lumache alle erbe aromatiche e crema di patate <i>Snails with aromatic herbs and potato velouté</i>	€ 25,00
Insalata Mascognaz <i>Mascognaz Salad</i>	€ 18,00

P r i m i

Zuppa Valpellinenste <i>Valpellinentse soup</i>	€ 18,00
Zuppa di cipolle gratinata al formaggio <i>Gratinated onion soup finished with golden melted cheese</i>	€ 18,00
I nostri Plin ai 3 arrosti con il loro fondo <i>Home made plin filled with three roasts and their sauce</i>	€ 20,00
I nostri rigatoni al ragù di cinghiale rosso <i>Home made Rigatoni with boar red ragù</i>	€ 18,00
Le nostre tagliatelle al ragù di agnello, pomodoro arrosto e polvere di caffè <i>Home made tagliatelle with lamb ragù, roasted tomato and coffee powder</i>	€ 20,00
Risotto al burro d'alpeggio, tris di Tome e crudité di cavolo romanesco (min. 2 persone) <i>Rice with butter, three kind of Toma cheese and romanesco cabbage crudité (min 2 people)</i>	€ 20,00/persona

S e c o n d i

Polenta concia <i>Polenta with butter and cheese</i>	€ 18,00
Carbonada con polenta <i>Polenta with carbonade</i>	€ 25,00
Tartiflette di patate con Reblochon, bacon e cipolle <i>Potatoes tartiflette with Reblochon cheese, bacon and onion</i>	€ 20,00
Spezzatino di cervo con polenta <i>Venison* spezzatino and polenta</i>	€ 28,00
Mon d'Or con i suoi accompagnamenti (min. 2 persone) <i>Mon d'Or with its accompaniments (min. 2 people)</i>	€ 50,00
Raclette (su ordinazione, min.2 persone) <i>Raclette (upon request, min 2 people)</i>	€ 25,00/persona
Zucchina ripiena gratinata al forno <i>Oven-baked zucchini with a delicate gratin</i>	€ 18,00

D e s s e r t

Bonet, tipico budino langarolo <i>Bonet, typical pudding from Langhe</i>	€ 10,00
Torta Cacio (cheese cake cotta al forno) <i>Baked Cheese cake</i>	€ 10,00
Mousse alla ricotta con frutti rossi e scaglie di cioccolato <i>Fresh ricotta cheese mousse with red fruits and chocolate flakes</i>	€ 10,00
Torta di mele con crema all'inglese <i>Apple cake with custard</i>	€ 10,00
Crema catalana <i>Catalan cream</i>	€ 10,00
Panna cotta <i>Cooked cream</i>	€ 10,00

Se ha particolari allergie o intolleranze, chieda di consultare gli allergeni.
If you have particular allergies or intolerances, you can consult allergens list.

* alimento surgelato
** frozen food*

** alimento abbattuto
*** chilled food*