



**Il nostro chef propone una cucina stagionale, sostenibile ed autentica,
per farvi vivere un'esperienza di qualità**
***Our chef offers seasonal, sustainable and authentic cuisine, providing you with
a high-quality experience***

A n t i p a s t i

Il crostone alpino: pan nër homemade, porro stufato, lardo di Arnad e caviale di aceto balsamico (1,8,7) € 23,00
*Slice of Alpine toasted bread: homemade black bread, stewed leek, cured pork back fat from Arnad
and balsamic pearls*

Assiette di salumi e formaggi del territorio e non solo (7) € 27,00
Plate of local charcuterie, cheese and more

Terre rouge: cipolla rossa, rapa rossa al vapore, mandorle, radicchio rosso, mela e tahina (8, 11) € 18,00
Terre rouge: red onion, steamed beet, almonds, radicchio, apple and tahini

Risveglio alpino: battuta di manzo con ragout di asparagi e fragoline € 30,00
Alpine awakening: beef tartare with asparagus ragout and wild strawberries

P r i m i

Zuppa dorata di cipolle alpine e fontina gratinata (1, 7) € 24,00
Golden alpine onion soup with gratinated Fontina cheese

Chicche di vitelotte noire con ragout di fagiano al latte (1, 7, 9) € 28,00
Vitelotte potato gnocchi with milk-braised pheasant ragout

Risotto carnaroli con mocetta croccante, burro al cirmolo e fiori spontanei (7, 5) € 28,00
Risotto creamed with stone pine scented butter, crispy local beef and wild flowers

Tagliatelle fresche all'uovo, cervo delle Alpi e ginepro (1, 3, 9) € 28,00
Fresh egg tagliatelle (homemade pasta) with alpine venison and juniper

Modena – Mascognaz: tortellini tradizionali modenese cotti in panna d'affioramento
di vacca pezzata rossa valdostana (1, 3, 7, 6, 9) € 33,00
*Modena – Mascognaz: traditional tortellini from Modena (stuffed pasta) cooked in
Aosta valley red pied cow cream*

S e c o n d i

Costoletta di vitello alla valdostana con patate parmentine profumate al forno (1, 7, 3, 5) <i>Valdostana-style veal rib with oven-roasted parmentine potatoes</i>	€ 42,00
Guancetta di vitello brasata al Fumin e purè affumicato (7, 9) <i>Braised beef cheek with Fumin (local wine) and smoked mashed potatoes</i>	€ 40,00
Spezzatino di cinghiale cacciato in valle con polentina gialla (9, 1) <i>Wild boar stew with polenta</i>	€ 35,00
Lingotto di trota salmonata di Morgex con verdure di stagione in osmosi e salsa allo yogurt (4,7,9,12) <i>Morgex salmon trout loin with osmosed seasonal vegetables and yogurt sauce</i>	€ 34,00
Hamburger di cervo con toma di Gressoney, maionese alle erbe, cavolo viola e mela verde (1, 7, 3) <i>Deer hamburger with cheese from Gressoney, herbs mayonnaise, red cabbage and green apple</i>	€ 34,00

D e s s e r t

Nonna Adele: torta di riso, cialda di nocciole e velo gel alla rosa (8, 3) <i>Grandma Adele: rice cake, hazelnut wafer and rose gel veil</i>	€ 15,00
Torta di patate, mandorle, crema all'inglese e cialda di frolla (3, 8, 1) <i>Potato and almond cake, crème anglaise and shortcrust wafer</i>	€ 15,00
T'immagini: il nostro tiramisù alle fragole (7, 3, 1) <i>T'immagini: our strawberry tiramisù</i>	€ 15,00
Millefoglie di tegole valdostane con salsa al caramello salato (3, 8, 1, 7) <i>Millefoglie with biscuits and salted caramel sauce</i>	€ 15,00

Consulta gli allergeni
Please consult the allergen list

