



A n t i p a s t i S t a r t e r

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA VALLE CON CONFETTURE	€26,00
Aosta Valley charcuterie and cheese selection with jam 7	
<hr/>	
IL NOSTRO VITELLO TONNATO ALLA VECCHIA MANIERA, CAPPERI E RAPÉ D'UOVO	€22,00
Veal with tuna sauce, capers and graped hard yolk on top 3-4	
<hr/>	
BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE	€24,00
Caviale di acciughe del Cantabrico, ovetto di quaglia, caprino morbido, bernese e tapioca croccante Beef Piedmont tartare, Cantabrico anchovies caviar, quail egg, soft caprino cheese, bernese sauce and crispy tapioca 4-7-10	
<hr/>	
CANNOLO DI POLENTA CON **BACCALA MANTECATO	€22,00
doppia crema di papaccella e cipolla caramellata Polenta cannolo filles with **cod fish, peppers cream and caramelized onion 4-7-10	
<hr/>	
FONDUTA DI FONTINA DOP	€26,00
con tuorlo croccante e cuore morbido e cruton di pane integrale e tartufo Fontina cheese fondue, crunchy yolk with soft heart, whole bread cruton and truffle 1-3-7	
<hr/>	
LA **TROTA DI MORGEX MARINATA E AGRUMATA	€22,00
con frutti rossi, burro mantecato all'aneto e crostini di pane integrale Citrus and marinated local **trout, red fruits, dill butter and whole bread croutons 1-7	



P r i m i F i r s t C o u r s e s

IL NOSTRO *PLIN AI TRE ARROSTI AL SUO JUS DI MANZO €24,00
*Plin pasta with our three roast and his beef jus
1-3-7-9

***TAJARIN AI 40 ROSSI, AL RAGU' BIANCO DI CONIGLIO** €22,00
*Tjarin pasta, rabbit meat ragout
1-3-7-9

***GNOCCHI DI PATATE E ZUCCA** €22,00
con fonduta di toma di pecora vda di Morzenti , ciauscolo igp e porro fritto
Potatoes and pumpkin *gnocchi with local toma cheese, salami ciauscolo igp and fried leek
1-3-7-8

***PAPPARDELLE AL ROSMARINO** €24,00
ragu' di selvaggina di **cervo, **cinghiale e **lepre
Rosemary flavour *Pappardelle with **venison, **wild boar and **hare ragout
1-3-9

RISOTTO €25,00
con lumache vda az. Agricola Madame Escargot di Gignod , finferli aglio nero e clorofilla
with local snails, chantarelles mushrooms, black garlic and chlorophyll
7-9

*La nostra pasta e prodotta da noi con farine di qualità e uova fresche, prodotta e abbattuta per conservarne la freschezza e la sicurezza alimentare
Our pasta is produced in house with the best quality flour and eggs and is frozen to protect its quality and hygiene

**Il prodotto potrebbe essere abbattuto o congelata
The product could be frozen



S e c o n d i M a i n c o u r s e s

CAPPELLO DEL PRETE BRASATO al Torrette Superiore con purè di patate rossa di Morgex Beef shoulder braised in Torrette Superiore wine served with mountain potato puree 7-9	€32,00
COTOLETTA DI VITELLO ALLA VALDOSTANA CON SPINACINO E UVETTA Aosta Valley style veal escalope with baby spinach and raisins 7-8	€40,00
TRANCIO DI **TROTA burro con erbe aromatiche, salsa nage allo zafferano e verdure croccanti a crudo **Trout fillet with aromatic herbs butter, saffron nage sauce, crunchy vegetables 4-7-9	€30,00
CARBONADA DI **CERVO con mirtilli, cioccolato Valrhona Grand Cru dell' Ecuador e polenta arrostita **Venison Carbonade with blueberries, Valrhona Grand Cru Chocolate from Ecuador and roasted polenta 1-7-9-12	€36,00
CONIGLIO IN PORCHETTA salsiccia di arnad, tartufo nero e le sue carote Roasted rabbit, local sausage, black truffle and carrot 7	€34,00
**BACCALA IN CONFIT AGRUMATO CBT su patata viola al lime e scarola liguida Citrus confit **Cod, purple potatoes with lime and liquid escarole 4	€32,00



D e s s e r t

Pastry Chef Anna Ruotolo

IL NOSTRO CARRELLO DEI DOLCI €12,00

Strudel di mele, Crema di Cognac con Tegole, Panna con castagne, Cioccolata calda e Meringhe

Our cake trolley: Apple strudel, Cognac cream with Tegole biscuits, Chestnuts and whipped cream, Hot chocolate with meringue

1-3-4-7-8

ECLAIR MONT BLANC €12,00

ganache alla vaniglia e crema di marrone, servito con gelato fior di latte

Mont Blanc Eclair, vanilla ganache, chestnuts cream, served with ice cream

1-3-4-7-8

TIRAMISÙ €12,00

crema al mascarpone, savoiardi, cacao e salsa al caffè e marsala

Tiramisù, mascarpone cheese cream, savoiardi biscuits, cocoa, coffee and marsala cream

1-3-4-7-8-12

MOUSSE MANDORLE E CACHI €12,00

Almond and persimmon mousse

1-3-4-7-8