

ANTIPASTI

Tagliere valdostano (salumi e formaggi) € 18,00

plate of cured meat and Aosta valley cheeses

assiette de charcuterie et fromages valdôtains

Tagliere di formaggi e le sue composte €12,00

Plateau de fromages et ses compotes

Cheese platter and its compotes

Torchon de foie gras con gelè al souterne pain brioche € 21,00

Torchon de foie gras with souterne gelee and pain brioche

Torchon de foie gras avec gelée et pain brioche

Tartare di manzo "La Granda" uovo, e giardiniera di verdure in agrodolce

"La Granda" beef tartare, egg, parmesan flakes and sweet and sour vegetable

giardiniera Tartare de bœuf « La Granda », œuf, flocons de parmesan et giardiniera de

légumes aigre-doux € 15,00

Filet royal di salmone Norvegese con ciuffi di caprino panizzi € 19,00

Filet de saumon royal de Norvège avec touffes de chèvre panizzi

Royal Norwegian salmon filet with tufts of panizzi goat cheese

Flan di cavolfiore e broccoli con fonduta alla valdostana €10,00

cauliflower and broccoli flan with Aosta valley fondue

Flan de chou-fleur et brocoli avec fondue valdôtaine

Coccoli prosciutto crudo e stracchino € 10,00

Coccoli au jambon cru et stracchino

Coccoli with raw ham and stracchino

Insalata dell'alpino € 12,00

(tomino caldo con pane tostato glassa di aceto balsamico noci composta di cipolle rosse)

Alpine salad (warm tomino with caramelized red onion)

Salade alpine (tomino tiède avec compotée d'oignons)

PRIMI

Gnocchi di ortica blu d'Aosta € 14,00

Nettle gnocchi with bleu d'Aosta*

Gnocchis d'ortie au bleu d'Aoste

Caramelle ripiene di provola, radicchio con fonduta vda e mandorle € 14,00

Bonbons de pâtes fraîches fourrés à la provola et radicchio avec fromage toma et amandes hachées

Fresh pasta candies filled with provola and radicchio with toma cheese and chopped almonds

Bottoni ripieni di melanzana e scamorza con pomarola € 15,00

Boutons farcis à l'aubergine et scamorza à la sauce tomate*

Buttons stuffed with eggplants and scamorza with tomato sauce

Garganelli di pasta fresca pomodoro e ricotta salata € 12,00

Fresh pasta garganelli with tomato and salted ricotta**.

Pâtes fraîches garganelli a □ la tomate et a □ la ricotta sale □ e

Ravioli ripieni di Porcini e taleggio, con porcini € 18,00

Fresh pasta tagliatelle with mushrooms*

Tagliatelles de pâtes fraîches aux champignons*

Tagliolini ai mirtilli con ragù di cervo sfumato alla grappa € 16,00

Blueberry tagliolini with deer ragout flavored with grappa**

Tagliolini aux myrtilles et ragoût de chevreuil parfumé à la grappa**



POLENTE E UMIDI

Civet di cervo con polenta € 18,00

Deer civet with polenta**

Civette de cerf à la polenta

Salsiccia in umido con polenta €14,00

Stewed sausage with polenta**

Compote de saucisses à la polenta

Polenta taragna €6,00

Polenta concia €12,00

polenta à la fontine gratinée

polenta with gratinated fontina

SECONDI

Tagliata di manzo "La Granda" con sale maldon € 22,00

"La Granda" sliced beef with Maldon salt

Émincé de bœuf « La Granda » au sel de Maldon

Tagliata di manzo "La Granda" ai funghi € 26,00

Tranches de bœuf « La Granda » aux champignons

"La Granda" sliced beef with mushrooms

Coscietta di faraona in confit con pure di patate €22,00

Cuisse de pintade confite avec purée de pommes de terre

Guinea fowl leg in confit with mashed potatoes

Hamburger di Chianina al piatto con patatine €15,00

Hamburger Chianina sur le plat avec des chips*

Chianina hamburger on the plate with chips

Costine di carre di agnello fritte con spinaci € 25,00

Fried lamb ribs with spinach**

Côtes d'agneau poêlées aux épinards

Fonduta alla valdostana con crostini di pane e polenta € 14,00

Aosta valley fondue with croutons and polenta

Fondue valdôtaine avec croûtons et polenta

Fonduta al tartufo con crostini di pane e polenta € 18,00

Fondue aux truffes avec croûtons et polenta

Truffle fondue with croutons and polenta

CONTORNI € 5,00

Spinaci saltati

Insalata mista

Patatine fritte

PIATTI DELLA TRADIZIONE SU ORDINAZIONE MINIMO 2
PERSONE

RACLETTE € 35,00pp

BOURQUIGNONNE € 35,00pp

Pane e coperto 2 euro a persona

*I prodotti contrassegnati in mancanza di prodotto fresco potrebbero essere congelati

**Si informa la gentile clientela che alcuni prodotti da noi preparati potrebbero essere all'occorrenza mantenuti tramite abbattimento e surgelazione

PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE

