

# per cominciare ...the best way to start

---

## I Salumi

**Misto di salumi valdostani e nazionali**  
Italian and local cold meats

**Crudo di Parma Egidio Bedogni (da Langhirano) e fichi secchi**  
High quality Parma ham with dried figs

**Bresaola di toro Egidio Bedogni**  
Air dried bull

**Mortadella al tartufo con crostini**  
Mortadella with truffles with bread

**Lardo di Arnad e motzetta con castagne, pane nero, burro e miele**  
Refined local lard and local dried beef with chestnut, brown bread in butter and local honey

## oppure...

**Piatto di formaggi tipici della Valle con composta di frutta della casa**  
(Caseificio F.Ili Panizzi) selection of Aosta Valley cheeses with home made jam

**Carpaccio con rucola e parmigiano**  
Raw beef carpaccio with rocket and parmesan

**Albese di filetto condita a piacere**  
Thinly sliced raw beef filet dressed as you like

... tutto il  
piacere e la  
freschezza della  
carne cruda!

**Insalata di carciofi crudi con scaglie di parmigiano**  
Artichokes salad with parmesan flakes

**Sfilacci di cavallo in insalata di arance e finocchi**  
Shredded smoked horse meat with orange salad and fennels

**Sformatino ai porcini\* su vellutata di patate**  
Mushroom boletus flan with cream of potato soup

**Le Bruschette** toasted bread rubbed with...

**pomodorini e origano** cherry tomatoes and oregano

**peperoni arrostiti e pancetta** roasted peppers and bacon

**'nduja calabrese** spicy hot spreadable salami from Calabria

**bufala, alici e rucola** water buffalo mozzarella, anchovies and rocket

\*prodotto surgelato in assenza di prodotto fresco - frozen product