



Ristorante e Braceria Alpina

Antipasti · Starters

TAGLIERE DELLO SCIATORE | suggerito per due persone

Lardo d'Arnad, mocetta, salame gran e bon bocon, coppa, formaggi dell'antica latteria
Erbavoglio di Aosta, castagne e pane nero con frutta secca, burro e miele

Local charcuterie and cheese board, suggested for 2 people | Allergeni 7. pane 1.3.8

SASHIMI DELLO SCIATORE

Carpaccio di trota salmonata (a) marinata a secco,
servita con dadolata di mele e olive taggiasche, su salsa fresca al sedano

Marinated salmon trout (a) served with chopped apples and olives, on fresh celery sauce

Allergeni 4.9.

INSALATA DI SPINACINO

Spinaci novelli, caprino caldo, mirtilli, noci, vinaigrette, semi di zucca

Raw spinach salad, goat cheese, blueberries, walnuts, pumpkin seeds and vinaigrette

Allergeni 7.8.10.12

INSALATA DORA

Insalata di lattuga, finocchi, pesche e anacardi, terrina di trota salmonata con ricotta
all'aneto | Salad with lettuce, fennels, peaches and cashew nuts and terrine of salmon trout
and ricotta with dill | Allergeni 3.7.8

TARTARE DI MANZO

leggera vinaigrette alla senape, scaglie di parmigiano, balsamico riserva Acetaia Sereni

Beef tartare, light vinaigrette, parmesan flakes and balsamic vinegar reserve | Allergeni 7.10.12

CARPACCIO DRY AGED

Carpaccio di manzo ricavato da costate disossate, frollate in casa almeno 60 giorni,
con olio evo, sale in fiocchi e maionese di nocciole | Dry-aged beef raw carpaccio,
seasoned with olive oil, salt, served with hazelnut "mayonnaise" | Allergeni 8

PULLED BEEF

Manzo sfilacciato di produzione propria (a), cotto lungamente con il nostro rub,
servito in mini panini artigianali alla curcuma e alla barbabietola,
accompagnato da maionese al rafano e giardiniera di verdure az. Alpenzu

Homemade pulled beef served in two artisan mini buns with horseradish mayo
and mixed pickled vegetables | Allergeni 1.3.7.9.

Primi • First Courses

ZUPPA DI CIPOLLE

con crostini di pane nero

Onion soup with bread crouton | Allergeni 1.9

POLENTA CONCIA

prodotta dall'azienda locale Chappoz, con fontina dop

Polenta with oven roasted local fontina cheese | Allergeni 1.7

CRESELLE ALLA VALDOSTANA

con impasto di farina di castagne, segale e frumento ripiene di prosciutto e fontina

Stuffed backed crêpes made with rye, chestnut and wheat flour with ham and local cheese

Allergeni 1.3.7.9

PACCHERI AL RAGU'

Paccheri pastificio Felicetti con grano bio, ragù con macinato di bistecca di manzo

Organic large pasta tubes, with a classic beef ragù from our steaks | Allergeni 1.9

SPAGHETTO ESTIVO

Spaghetti monograno Senatore Cappelli del pastificio Felicetti,

pomodorini infornati, salsa al basilico, spuma di burrata

Organic durum wheat Spaghetti, with cherry tomatoes, basil sauce, mousse of burrata cheese

Allergeni 1.7.8

GNOCCHI ALLA FONDUTA

Gnocchi di patate (a) fatti in casa con fonduta di formaggi valdostani,

granella di nocciole, polvere di mocetta croccante

Homemade gnocchi (a) with local cheese fondue, chopped hazelnuts and local air dried beef

Allergeni 1.7.8

TAGLIATELLE AL CINGHIALE

Tagliatelle fatte in casa con farina bio semintegrale e ragù di cinghiale*

Homemade tagliatelle with wild boar* ragù | Allergeni 1.3.9.12

RISOTTO AI MIRTILLI

Riso Carnaroli ai mirtilli*, crema di caprino valdostano

Risotto with blueberries* and local goat's cheese cream | Allergeni 7

Secondi dalla Cucina · Second Courses

CARBONADA DI GUANCIOTTO E POLENTA

Guanciotto di manzo a spezzatino, profumato con spezie e cotto nel vino rosso, accompagnato da polenta dell' azienda Chappoz, prodotta con farina di mais locale, con aggiunta di polenta concia (con fontina dop) · 22,00

Carbonada (local beef cheek stew in wine sauce) with polenta with polenta and fontina cheese

Allergeni 1.7.9.12

PORCINI E POLENTA

Funghi porcini* trifolati e polenta dell'azienda Chappoz, prodotta con farina di mais locale con aggiunta di polenta concia (con fontina dop)

Porcini mushrooms* satée with polenta with polenta and fontina cheese

Allergeni 1.7.9.12

SALSICCIA IN UMIDO E POLENTA

Salsiccia al sugo e polenta dell' azienda Chappoz, prodotta con farina di mais locale, con aggiunta di polenta concia (con fontina dop)

Sausages in tomato sauce with polenta with polenta and fontina cheese

Allergeni 1.7.9.12

SCALOPPA ALLA VALDOSTANA

Scaloppa di manzo con prosciutto cotto, fontina dop e patate al forno

Beef escalope Valley style with ham and local cheese served with roasted potatoes

Allergeni 1.7

TROTA

Filetto di trota salmonata (a), crema al limone, chips di verdure croccanti

Salmon trout(a) fillet with cruchy vegetables on lemon cream

Allergeni 1.4.7

COSTOLETTA ALLA MILANESE

Costata di vitello in osso, impanata con farina di mais, servita con pomodorini e rucola

Veal chop breaded with corn flour breadcrumbs served with cherry tomatoes and rocket

Allergeni 1.3

Brace • Charcoal Grilled Meat

Carni cotte alla griglia con carbone di legna prodotto in Italia. Contorni a parte.

FILETTO DI MANZO

circa 250 gr.

Beef tenderloin

CHATEAUBRIAND

Taglio intero di filetto di manzo per 2 persone | circa 600 gr.

Chateaubriand beef fillet | min. 2 people

about 600 grams for 2 people

COSTATA DI MANZO IN OSSO

circa 550 gr.

Bone-in rib eye steak | about 550 grams

TAGLIATA DI VITELLO AI PORCINI

Controfiletto di vitello del Piemonte allevato a latte e frumento con funghi porcini* trifolati

Sliced veal steak, milk and grain-fed from Piemonte, with sautéed porcini mushrooms*

HAMBURGER

di produzione propria, circa 230 gr. di carne di prima scelta con cipolla caramellata e pane soffice artigianale

Homemade burger with artisan bun and caramelized onion

Allergeni pane 1.3.7. Allergeni cipolla 12

COSTINE DI MAIALE

Baffetta di costine in doppia cottura, accompagnata da senape al miele e salsa bbq

Twice cooked pork ribs served with honey mustard and bbq sauce | Allergeni salse 3.8.9.10.12

POLLETTO RUSPANTE

Mezzo polletto allevato a terra

Free range half young chicken

MISTO DI CARNE

porzione per 2 persone

Costata di manzo con osso, polletto ruspante, costine di maiale, salsiccia di maiale

Mixed grill plate for 2 people - Bone-in Rib-eye steak, young chicken, pork ribs, pork sausages

Contorni e Carta delle bistecche->

Bistecche in osso · Bone-in steaks

Carni accuratamente selezionate provenienti da allevamenti italiani ed europei.
Cotte alla brace con carbone di legna, prodotto da un'azienda artigianale italiana.

PESO DELLE BISTECCHE IN OSSO

Costata porzione singola -> circa 550/ 650 grammi

Costata o Fiorentina per due persone -> circa 1,2/ 1,3 kg

Bone-in Rib eye single portion 550/ 650 grams

T-bone steak or Bone-in Rib eye for two people 1.2/ 1.3 kilogram

Sceglila in base alla frollatura

COSTATA O FIORENTINA FRESCA

La nostra selezione di bistecche di manzo servite dopo una breve frollatura, generalmente da scottone o manzi più giovani, adatte agli amanti di un gusto più delicato e familiare.

Our steaks selection served after a short maturation

COSTATA O FIORENTINA DRY AGED

La nostra selezione di bistecche di manzo servite dopo una frollatura di oltre 60 giorni. Grazie alla tecnologia delle nostre celle di maturazione Klima Meat System, le carni subiscono un processo di "stagionatura a secco" che contribuisce alla concentrazione degli aromi, conferendo alle bistecche morbidezza e sfumature di gusto davvero molto complesse e persistenti. Per gli amanti dei sapori più intensi.

Our steaks selection dry aged for at least 60 days

Contorni · Sides

Patate fritte fresche **homemade fries** | Allergene 1

Patate al forno **homemade roasted potatoes**

Gateau di patate **traditionsl italian potato pie** | Allergene 1.3.7

Cipolla di Tropea al cartoccio **roasted red onion in foil**

Insalata mista (verde, carote, pomodorini, finocchi) **mixed salad**

Erbette saltate **stir-fried swiss chard**

Caponatina di verdure **mixed sicilian stir-fried vegetables**

Polenta al naturale **wholegrain polenta** | Allergene 7

Selezioni Speciali · Our Grill Specials

Alcune carni provenienti da allevamenti di eccellenza

ENTRECÔTE CREEKSTONE FARMS · Controfiletto di manzo (250 gr.)

Razza Angus da un'eccellenza situata nel cuore degli Stati Uniti. Creekstone Farm segue il rigoroso programma 'grain fed' che vieta l'utilizzo di ogm, antibiotici ed anabolizzanti agli animali; e prevede un'alimentazione a base di pascoli naturali ed un 'affinamento' finale con mais e cereali per almeno 150 giorni prima della macellazione. Grazie a questa rigorosissima cura dell'alimentazione, la carne che ne risulta è estremamente gustosa, delicata, mazzata e sempre tenera.



Entrecote steak from a prestigious black angus farm in the USA · 250 grams

BISTECCA DI ANGUS ITALIANO MR BEEFY · Costata o Fiorentina

Lombi da pura razza Aberdeen Angus Scozzese, nati e allevati in Italia con un sistema di allevamento sostenibile e orientato al benessere degli animali. I bovini dell'azienda di Placido Massella, situata nei pressi del lago di Garda, trascorrono la loro vita senza stress, liberi di pascolare nei prati, nel rispetto del loro naturale comportamento. Bistecche frollate oltre 60 giorni nelle nostre celle di maturazione.



Italian Grass-fed Angus from a sustainable breeding farm located near Garda Lake
Dry-Aged Bone-in Rib eye or T-bone steak

BISTECCA DI MANZO VALDOSTANO · Costata o Fiorentina

Lombi da pura razza Valdostana certificata. E' una razza rustica che spesso restituisce una carne meno tenera, ma decisamente saporita e pregiata perché proveniente da animali rispettati, vissuti in un sano ambiente montano. Le mucche valdostane sono dotate di ottime capacità di sfruttamento dei pascoli, di adattamento alle condizioni ambientali avverse e sono allevate con metodi che rispettano l'ecosistema. Bistecche frollate oltre 60 giorni nelle nostre celle di maturazione.



Local Aosta Valley breed of beef | Dry-Aged Bone-in Rib eye or T-bone steak

CAPOCOLLO DI SUINO NERO

Cotto sous vide e scottato alla brace, servito con salsa alle mele e zenzero | Allergene 10

Suino nero di Calabria, antichissima razza autoctona allevata dall'azienda Madeo.

I loro suini sono liberi di grufolare allo stato brado sotto le piante di ulivo secolari, querce e sugheri, nei boschi delle colline joniche presilane. Si nutrono di erbe, radici, ghiande e olive a cui poi integriamo i cereali di filiera corta di loro produzione (mais, orzo, favino) e vegetali di stagione. L'azienda ha ricevuto importanti certificazioni in ambito di benessere animale.



Free range black pork indigenous breed from Calabria Region.

Neck steak served with apple and ginger sauce after sous vide and charcoal grill cooking