

# *Antipastí Starters*

## **TAGLIERE VALDOSTANO**

*( suggerito per due persone )*

*Lardo d'Arnad, mocetta, salame bocon, boudin, coppa, fontina, toma, bleu d'Aoste, castagne e pane caldo farin' el*

*Local cured meats and cheeses, suggested for 2 people*

Allergeni 1.3.7.8.10

## **INSALATA DI SPINACI**

*Spinaci novelli, caprino caldo Buche de Chèvre, arance, noci, vinaigrette e semi di papavero*

*Raw spinach salad with walnuts, grilled goat cheese, oranges, poppy seeds and vinaigrette*

Allergeni 7.8

## **SASHIMI DELLO SCIATORE**

*Carpaccio di trota salmonata(a) marinata a secco, pomodorini semi secchi, olive taggiasche, noci, salsa fredda al sedano*

*Marinated local salmon trout(a) on cold celery dressing, semi dried tomatoes and olives*

Allergeni 4.8.9

## **TARTARE DI MANZO**

*condita con leggera vinaigrette alla senape, scaglie di parmigiano, gocce di balsamico "riserva di famiglia" dell'acetaia Sereni*

*Beef tartare seasoned with light mustard vinaigrette, parmesan flakes and balsamic vinegar "family reserve" from Acetaia Sereni*

Allergeni 7.12

## **VELLUTATA**

*Zucca, patate, porri, olio al rosmarino, semi di zucca tostati*

*Cream of pumpkin, potatoes and leek soup with rosemary oil and pumpkin seeds*

Allergeni 7.11

## **SFORMATINO DI VERDURE CON FONDUTA DI FORMAGGI**

*Vegetable flan with local cheese fondue*

Allergeni 7.11

# *Primi piatti First Courses*

## **ZUPPA DI CIPOLLE**

*Onion soup*

Allergeni 1.7.9

## **PASTA E CECI**

*con ditalini di farro bio del pastificio Felicetti  
e guanciaie croccante dell'az. Bedogni*

*Traditional pasta and chickpeas with organic spelt ditalini  
from Felicetti factory and crunchy guanciaie*

Allergeni 1

## **PACCHERI BIO DEL PASTIFICIO FELICETTI**

*con crema di broccoli, verdure saltate, mandorle, uvetta*

*Organic large pasta with broccoli cream, sauteed vegetables, almonds, raisins*

Allergeni 1.8

## **TAGLIATELLE ALLA TROTA**

*Tagliatelle fatte in casa(a) con farina bio, trota salmonata(a),  
pomodorini, olive taggiasche*

*Homemade tagliatelle(a) with local salmon trout(a), tomatoes, olives*

Allergeni 1.3.4.8

## **TAGLIATELLE AL CINGHIALE**

*Tagliatelle fatte in casa(a) con farina bio e ragù di cinghiale\**

*Homemade tagliatelle(a) with wild boar\* ragù*

Allergeni 1.3.9.12

## **GNOCCHI ALLA FONDUTA**

*Gnocchi di patate(a) fatti in casa con fonduta di formaggi  
valdostani, granella di nocciole, polvere di mocetta*

*Gnocchi(a) with local cheese fondue, chopped hazelnuts and local air dried beef*

Allergeni 1.7.8

## **RISOTTO AI MIRTILLI**

*Riso Carnaroli, mirtilli\*, crema di caprino*

*Risotto with blueberries\* and goat's cheese cream*

Allergeni 7

## **RISOTTO ZUCCA E SALSICCIA**

*Riso Carnaroli, zucca mantovana, salsiccia di maiale nero brado*

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

## *Secondi Piatti Second Courses*

### **CARBONADA DI GUANCIOTTO**

*Carbonada di guanciotto di manzo accompagnata da polenta rustica macinata a pietra dell'azienda agricola Chappoz*

*Carbonada ( local beef cheek stew in wine sauce ) with polenta*

Allergeni 1.7.9.12

### **SCALOPPA ALLA VALDOSTANA**

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

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

Allergeni 1.7

### **TROTA**

*Turbante di filetto di trota salmonata (a), crema al limone, chips di verdure croccanti*

*Local salmon trout(a) fillet with cruchy vegetables on lemon cream*

Allergeni 1.4.7

### **AGNELLO**

*Carrè di agnello grass fed\*, salsa alla menta, crostino di polenta, erbette saltate*

*Grass fed lamb loin\*, mint oil, polenta crouton, sautéed swiss chards*

Allergeni 7

### **COSTOLETTA ALLA MILANESE**

*Costoletta di vitello con 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

### **ASSIETTE DI FORMAGGI**

*Formaggi valdostani vaccini, caprini e pecorini selezionati e affinati dall'antica latteria Erbvoglio di Aosta serviti con pane farin'el e composte di frutta*

*Local selection of cow, goat and sheep cheeses served with fruit jams*

Allergeni 1.7.8.10

# *Carní alla brace* Charcoal Grilled Meat

Cotte alla griglia con carbone artigianale italiano

I tagli di manzo sono serviti con salsa bernese della casa Allergene 3.12

## 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*

## COSTATA DI MANZO

*Costata con osso | porzione singola circa 500/ 600 gr.*

*Bone-in rib eye steak | about 500/600 grams*

## ENTRECÔTE

*Cuore di controfiletto di manzo ( circa 300 gr. )*

*Beef Entrecote | about 300 grams*

## TAGLIATA AI FUNGHI

*Controfiletto di manzo con funghi porcini\* trifolati*

*Sliced beef steak with sautéed porcini mushrooms\**

## TAGLIATA DI SUINO NERO

*Maiale allevato allo stato brado su salsa alle mele e zenzero*

*Sliced free-range black pig steak on apple and ginger sauce*

Allergeni 10.12

## POLLETTO

*Mezzo polletto ruspante*

*Half young chicken*

## MISTO DI CARNE ALLA BRACE

*per 2 persone | Costata di manzo con osso, mezzo polletto ruspante, costine di maiale, salsiccia di maiale nero brado az. Madeo*

*for 2 people | Bone-in Rib-eye, young chicken, pork ribs, free-range black pig sausages*

# Carta delle Bistecche in osso

## Bone-in steaks price by weight

Cotte alla brace con carbone artigianale italiano e servite con salsa bernese della casa Allergeni 3.12 | Contorni non inclusi.

Costata per una persona 550/ 650 gr.

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

*Our bone-in steaks are cooked on Italian charcoal grill and served with homemade bernaise sauce | Sides are not included*

*Bone-in Rib eye | 1 portion about 550/650 grams*

*T-bone steak or Bone-in Rib eye | for 2 people about 1,2/1,3 kg*

## SIMMENTAL BAVARESE

Tra le più antiche e pregiate razze europee, caratterizzata da un sapore intenso ed una discreta marezzatura, servita dopo una breve frollatura.

*Costata o Fiorentina | Bone-in Rib eye or T-bone steak*

## SELEZIONE DRY AGED

Lombi frollati almeno 45 giorni nelle nostre celle Klima Meat System, dal gusto complesso e molto persistente, arricchito dai processi enzimatici innescati dalla lunga maturazione.

*Costata o Fiorentina | Bone-in Rib eye or T-bone steak*

## ANGUS O SASHI AAA

Bistecche gustose e morbide provenienti dai pascoli nord europei, caratterizzate da una marezzatura importante, ovvero da una fitta infiltrazione di grasso intramuscolare.

*Costata o Fiorentina | Bone-in Rib eye or T-bone steak*

## Contorni Sides

**Patate fritte\*** Allergene 1 | french fries

**Patate al forno** roasted potatoes

**Polenta rustica** wholemeal polenta

**Verdure alla brace** grilled vegetables

**Cipolle rosse caramellate**

caramelized red onions

**Insalata verde** green salad

**Insalata mista** mixed salad

**Erbette saltate** sautéed swiss chards

**Porcini\* trifolati** porcini mushrooms\*