

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 tostatí

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 GUANCIOOTTO

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 Erbavoglio 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*