



Antipasti · Starters

TAGLIERE VALDOSTANO | suggerito per due persone

Lardo d'Arnad, mocetta, salame gran e bon bocon, coppa, fontina, toma, bleu d'Aoste, castagne e pane dolce valdostano con frutta secca burro e miele

Local charcuterie and cheese board, suggested for 2 people | Allergeni 1.3.7.8.10

SASHIMI DELLO SCIATORE

Trota salmonata (a) marinata a secco, salsa al sedano, mele e limone, pomodorini semi secchi, olive taggiasche | Homemade marinated salmon trout(a), celery, apple and lemon

dressing, semi-dried cherry tomatoes, olives | Allergeni 4.9

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 allevato al pascolo, frollato min. 45 giorni

con olio extra vergine, sale in fiocchi, maionese di nocciole

Dry-aged beef raw carpaccio, seasoned with olive oil, salt, served with hazelnut "mayonnaise"

Allergeni 7.10.12

PULLED PORK

Maiale sfilacciato di nostra produzione, cotto in salsa bbq servito su crostone

di pane rustico e julienne di cavolo cappuccio

Black pig pulled pork on toasted rustic bread, salad of cabbage | Allergeni 1.9.12

SFORMATINO DI ZUCCA

Sformatino di zucca con fonduta al Bleu d'Aoste, mandorle tostate, chips di porri

Pumpkin flan with local blue cheese fondue, toasted almonds, leek chips | Allergeni 1.3.7.8

INSALATA DI SPINACINO

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

Raw spinach salad, goat cheese, oranges, walnuts, pumpkin seeds and vinaigrette | Allergeni 7.8.10.12

ASSIETTE DI FORMAGGI

Formaggi valdostani selezionati e affinati dalla latteria Erbavoglio di Aosta,

serviti con composte dello chef

Local selection of cow, goat and sheep cheeses served with homemade jam | Allergeni 1.7.8.10

Primi e paste fresche

First Courses and homemade pasta

ZUPPA DI CIPOLLE

con crostini di pane nero
Onion soup with bread crouton
Allergeni 1.7.9

PASTA E CECI

Ditalini di farro monograno Felicetti, ceci bio,
guanciale croccante di maiale nero allevato allo stato brado, olio al rosmarino
Organic short-shaped spelt pasta with organic chick peas,
free range pork guanciale, rosemary oil
Allergeni 1

PACCHERI AL RAGU'

Paccheri bio monograno Felicetti al ragù di manzo
Organic large pasta tubes, with a classic beef ragù
Allergeni 1.9

GNOCCHI ALLA FONDUTA

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

TORTELLI DI TROTA

Tortelli fatti in casa (a) alla barbabietola, farciti con trota salmonata,
su vellutata di patate e porri, zest d'arancio
Home made ravioli (a) stuffed with salmon trout, on potatoes, leek cream, orange zest
Allergeni 1.3.4.7

RISOTTO AI MIRTILLI

Riso Carnaroli ai mirtilli*, crema di caprino valdostano
Risotto with blueberries* and local goat's cheese cream
Allergeni 7

Secondi · Second Courses

CARBONADA DI GUANCIOTTO

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

Carbonada (local beef cheek stew in wine 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

Turbante di 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

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

TAGLIATA DI CERVO

Cervo selvatico* servito con riduzione al petit rouge e frutti di bosco
su crostino di polenta rustica

Wild venison sirloin* with wild local wine and berries reduction

Allergeni 7.10.12

PER GARANTIRNE LA SICUREZZA ALIMENTARE I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON (a) POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD UN ABBATTIMENTO RAPIDO IN LOCO. I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON UN ASTERISCO (*) SONO SURGELATI ALL'ORIGINE. PER INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI VI PREGHIAMO DI RIVOLGERVI ALLO STAFF.

Brace · Charcoal Grilled Meat

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

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

TAGLIATA CREEKSTONE FARMS

Cuore di controfiletto di manzo (circa 250 gr.), estremamente saporito e marezzato da uno dei più prestigiosi allevamenti di Black Angus americano

Sliced Beef steak from one of the most prestigious black angus farm in the USA | 250 grams

TAGLIATA AI PORCINI

Controfiletto di manzo allevato al pascolo con funghi porcini* trifolati

Sliced grass-fed beef steak with sautéed porcini mushrooms*

COSTATA DI MANZO

Costata di manzo con osso | circa 500/ 550 gr.

Bone-in rib eye steak | about 500/550 grams

ENTRECÔTE

Entrecôte di manzo italiano | circa 300 gr.

Rib eye steak | about 300 grams

CAPOCOLLO

Capocollo di suino nero allevato allo stato brado, cotto sous vide e scottato alla brace, accompagnato da salsa alle mele e zenzero

Free range black pork neck steak served with apple and ginger sauce | Allergeni 10

POLLETTO RUSPANTE

Mezzo polletto allevato a terra, cotto sous vide e alla brace

Free range half young chicken

MISTO DI CARNE

per 2 persone | Costata di manzo, mezzo polletto ruspante, costine di maiale, salsiccia di maiale brado | mixed plate for 2 people

Bone-in Rib-eye steak, young chicken, pork ribs, free range pork sausages

Carta delle Bistecche in osso · Bone-in steaks

Bistecche cotte alla brace con carbone artigianale italiano. Contorni a parte.

Our bone-in steaks are cooked on Italian charcoal grill. Sides are not included

Bistecca singola porzione (solo taglio Costata) peso circa 550/ 650 gr.

Bistecca per due persone (tagli Costata o Fiorentina) peso circa 1,2/ 1,3 kg

COSTATA O FIORENTINA

La nostra selezione di bistecche di manzo servite dopo una breve frollatura.

Our steaks selection served after a short maturation.

Young heifer Bone-in Rib eye or T-bone steak

COSTATA O FIORENTINA SELEZIONE DRY AGED

Lombi da bovini di oltre 30 mesi, frollati almeno 45 giorni nelle nostre celle Klima Meat System, dal gusto complesso e molto persistente, arricchito dai processi innescati dalla lunga frollatura.

Our selection of steaks, dry aged for at least 45 days in our Klima Meat System cells, with a complex and very persistent taste, triggered by long maturation.

Dry-Aged Bone-in Rib eye or T-bone steak

COSTATA O FIORENTINA DI RUBIA GALLEGA

Una della carni più pregiate al mondo, proveniente da vacche di almeno 5 anni allevate allo stato brado in Galizia. Servita dopo una lunga frollatura nelle nostre celle Klima Meat

One of the finest meat in the world, served after a long dry-aging process.

Rubia Gallega breed of beef Bone-in Rib eye or T-bone steak

Contorni · Sides

Patate fritte* french fries* Allergene 1

Patate al forno roasted potatoes

Cipolle rosse caramellate caramelized red onions

Erbette saltate stir-fried swiss chard

Insalata verde, carote, pomodorini, finocchi mixed salad

Verdure di stagione al forno roasted vegetables in wood oven

Funghi porcini trifolati* sautéed porcini mushrooms*