

# 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 fresca al sedano, mele e limone, pomodorini confit, 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  
on toasted local rustic bread, salad of cabbage | Allergeni 1.9.12

## 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 local 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 piatti 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

### POLENTA CONCIA

macinata a pietra dell' azienda Chappoz, con burro e fontina dop

Polenta with 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 bio monograno Felicetti al ragù di manzo

Organic large pasta, 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

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 Piatti · Second Courses

### CARBONADA DI GUANCIOOTTO

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

### PORCINI E POLENTA

Funghi porcini\* trifolati e polenta

**Porcini mushrooms with polenta**

Allergeni 1.7

### 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. Contorni a parte.

## FILETTO DI MANZO

circa 250 gr. | **Beef tenderloin**

## COSTATA DI MANZO

Costata con osso | circa 550 gr.

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

## COSTATA DI MANZO DRY AGED .

Costata di Frollata almeno 45 giorni con osso | min. 550/600 gr.

**Dry aged ( at least 45 days ) Bone-in rib eye steak | min.550/600 grams**

## TAGLIATA AI PORCINI

Controfiletto di manzo allevato al pascolo con funghi porcini\* trifolati

**Sliced grass-fed beef steak with sautéed porcini mushrooms\***

## HAMBURGER

di produzione propria con cipolla caramellata e pane\* da hamburger

**Homemade burger with bun\* and caramelized onion**

Allergeni 1.7.11.12

## COSTINE DI MAIALE

**Pork ribs**

## POLLETTO RUSPANTE

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

**Free range half young chicken**

## 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\***

# Pizze

Il nostro impasto è fatto con un mix di farine biologiche italiane di tipo 0 e integrale.  
Our pizza dough is made with a mix of organic whole wheat and less refined flour

## MARGHERITA

pomodoro, mozzarella | [tomato, mozzarella cheese](#) 1.7

## MARINARA

pomodoro, aglio, origano | [tomato, garlic, oregano](#) 1

## NAPOLETANA

pomodoro, mozzarella, acciughe | [tomato, mozzarella, anchovies](#) 1.4

## BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP | [tomato, buffalo's mozzarella](#) 1.7

## CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini  
[tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes](#) 1.7

## DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante | [tomato, mozzarella, spicy salami](#) 1.7

## TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse | [tomato, mozzarella, tuna, onions](#) 1.4.7

## AI WURSTEL

pomodoro, mozzarella, wurstel | [tomato, mozzarella, wurstel](#) 1.7

## CALZONE

pomodoro, mozzarella, cotto, funghi | [calzone with mozzarella and ham](#) 1.7

## CALZONE FUORIPISTA

pomodoro, mozzarella, scamorza, salame piccante  
[tomato, mozzarella, smoked cheese, hot salami](#) 1.7

## VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, verdure miste | [tomato, mozzarella, mixed vegetables](#) 1.7

## NORD-SUD

pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza affumicata  
[tomato, mozzarella, red chicory, smoked cheese](#) 1.7

## STRUCOLA

mozzarella, stracchino e rucola | [mozzarella, "stracchino" soft cheese and rocket](#) 1.7

## COURMAYEUR

mozzarella, fontina, mocetta | mozzarella, fontina cheese, local dried beef 1.7

## AI FORMAGGI

pomodoro, mozzarella, formaggi valdostani | tomato, mozzarella, local cheeses 1.7

## ALLA VALDOSTANA

pomodoro, mozzarella, fontina, cotto | tomato, mozzarella, fontina cheese, ham 1.7

## RENETTA

mozzarella, mele, speck, noci | mozzarella, apples, smoked ham, walnuts 1.7.8

## SAN BERNARDO

pomodoro, mozzarella, caprino, prosciutto cotto alla brace di Saint Oyen  
tomato, mozzarella, goat's cheese, local charcoal cooked ham 1.7

## OMEGA 3

pomodoro, mozzarella di bufala DOP, pregiate acciughe del Cantabrico  
tomato, buffalo's milk mozzarella, anchovies from Cantabrian sea 1.4.7

## SOTTOBOSCO

pomodoro, mozzarella, funghi porcini\* trifolati | tomato, mozzarella, stir fried mushrooms\* 1.7

## PUNTA

pomodoro, mozzarella, cipolle rosse, 'nduja piccante  
tomato, mozzarella, red onions, spicy hot spreadable salami 1.7

## TACCO

pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli | tomato, mozzarella, sausages, green tops 1.7

## CAPRINA

pomodoro, mozzarella, caprino, pancetta, funghi  
tomato, mozzarella, goat's cheese, bacon, mushrooms 1.7

## CROCCANTE

pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni, grana | tomato, mozzarella, bacon, peppers, parmesan 1.7

## GIRO D'ITALIA

1/4 Punta, 1/4 Tacco, 1/4 Courmayeur, 1/4 Renetta 1.7.8