

Antipastí Starters

TAGLIERE VALDOSTANO (suggerito per due persone)

Lardo d'Arnad, mocetta, gran e bon bocon, coppa, fontina, toma, bleu d'Aoste, castagne e farin' el (pane dolce, con fichi, noci e uvetta)

Local charcuterie and cheese board, suggested for 2 people

Allergeni 1.3.7.8.10

INSALATA DI SPINACINO

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

Raw spinach salad with grilled goat cheese, blueberries, walnuts, sunflower seeds and vinaigrette

Allergeni 7.8

SASHIMI DELLO SCIATORE

Carpaccio di trota salmonata(a) marinata a secco, pomodorini semi secchi, olive taggiasche, salsa al sedano e mela

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

Allergeni 4.9

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 7.10.12

VELLUTATA ESTIVA

con verdure di stagione, servita tiepida con mini bigné

Velvety soup with seasonal vegetables served with mini bigné

Allergeni 1.7.11

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 First Courses

ZUPPA DI CIPOLLE

classica zuppa di cipolle con crostini di pane nero

Onion soup

Allergeni 1.7.9

CRESELLE ALLA VALDOSTANA

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

*Stuffed baked crêpes made with rye, chestnut and wheat flour
stuffed with ham and local cheese*

Allergeni 1.3.7.9

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(a) con farina bio e ragù di cinghiale**

Homemade tagliatelle(a) with wild boar ragù*

Allergeni 1.3.9.12

PACCHERI AL RAGU'

Paccheri bio monograno Felicetti al ragù

Organic large pasta, with classic meat ragù

Allergeni 1.9

PACCHERO ESTIVO

*Paccheri bio pastificio Felicetti con pomodorini, stracciatella,
pesto di rucola*

Organic large pasta with cherry tomatoes sauce, fresh stracciatella cheese, rocket pesto,

Allergeni 1.4.8

RISOTTO AI MIRTILLI

Riso Carnaroli, mirtilli, crema di caprino valdostano*

Risotto with blueberries and local goat's cheese cream*

Allergeni 7

Coperto 2,50 Per garantirne la sicurezza alimentare i prodotti contrassegnati con (a) potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento rapido in loco. I prodotti contrassegnati con un asterisco (*) sono surgelati all'origine. Per informazioni sugli allergeni vi preghiamo di rivolgervi allo staff.

Polenta

La nostra polenta integrale proviene dall'azienda agricola Chappoz ed è ottenuta da antiche varietà di mais

POLENTA CONCIA

gratinata in forno con fontina Dop | Polenta with local fontina cheese gratinée

Allergeni 1.7

POLENTA AI FUNGHI PORCINI*

Porcini trifolati e polenta rustica | Polenta with porcini mushrooms**

Allergeni 1.7

CARBONADA DI GUANCIOTTO

Guanciotto di manzo tagliato a spezzatino, profumato con spezie e cotto nel vino rosso, accompagnato da polenta rustica con polenta alla valdostana

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

Allergeni 1.7.9.12

SALSICCIA E POLENTA

Salsicetta al sugo di pomodoro accompagnato da polenta naturale con polenta alla valdostana

Sausages in tomato with polenta

Allergeni 1.7.9

Secondi Piatti Second Courses

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

Local 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

Coperto 2,50 Per garantirne la sicurezza alimentare i prodotti contrassegnati con (a) potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento rapido in loco. I prodotti contrassegnati con un asterisco (*) sono surgelati all'origine. Per informazioni sugli allergeni vi preghiamo di rivolgervi allo staff.

Carni alla brace Charcoal Grilled Meat

Cotte alla griglia con carbone di legna prodotto in Italia.

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 PORCINI

Controfiletto di manzo con funghi porcini trifolati*

*Sliced beef steak with sautéed porcini mushrooms**

HAMBURGER

di produzione propria con cipolla caramellata e pane da hamburger Allergeni 1.7.11.12*

CAPOCOLLO

Capocollo di suino nero allevato allo stato brado con salsa alle mele e zenzero

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

COSTINE DI MAIALE

Pork ribs

POLLETTO RUSPANTE

Half young chicken

MISTO DI CARNE ALLA BRACE

per 2 persone | Costata di manzo, mezzo polletto ruspante, costine di maiale, salsiccia di maiale

for 2 people | Bone-in Rib-eye, young chicken, pork ribs, pork sausages

Contorni Sides

- Patate fritte* Allergene 1 | french fries
- Cipolle rosse caramellate caramelized red onions
- Patate al forno roasted potatoes
- Polenta rustica wholemeal polenta
- Caponatina fresca mixed stir-fried vegetables
- Insalata verde green salad
- Insalata mista mixed salad
- Verdure alla griglia grilled vegetables

Carta delle Bistecche in osso

Bone-in steaks price by weight

Bistecche cotte alla brace con carbone artigianale italiano. I contorni non sono inclusi
Our bone-in steaks are cooked on Italian charcoal grill.
Sides are not included

Costata per una
persona
circa 550/ 650 gr.

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

SCOTTONA | Costata o Fiorentina al kg

Per scottona si intende una femmina di bovino con un'età inferiore ai due anni, caratterizzata da un sapore intenso ed una discreta marezzatura, servita dopo una breve frollatura.

Scottona means a female of bovine with an age of less than two years, characterized by an intense taste and a good marbling, served after a short maturation.

Bone-in Rib eye or T-bone steak

SELEZIONE DRY AGED | Costata o Fiorentina al kg

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

Bone-in Rib eye or T-bone steak