Hotel Ristorante
Col Serena
Etroubes (AO)

DESSERT

Crostata del giorno con fiocco di panna montata (1,3,7,8) **€ 8,00**

Tarte du jour avec crème fouettée

Tart of the day with whipped cream

Panna cotta con salsa ai mirtilli e meringa (3,7) **€ 8,00**

Panna cotta avec sauce aux myrtilles et meringue

Panna cotta with blueberry sauce and meringue

Panna cotta con salsa ai lamponi e meringa (3,7) **€ 8,00**

Panna cotta avec sauce aux framboise et meringue

Panna cotta with raspberry sauce and meringue

Crema di Cogne,
granella di nocciole e Tegole valdostane (1,3,7,8) **€ 8,00**

Crème Cogne,noisettes et biscuits typiques de la Vallée d'Aoste "Tegole"

Cogne Cream, hazelnuts and traditional Aosta Valley cookies "Tegole"

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Calice di vino dolce "Moscato Samos" **€ 4,00**

Paired with glass of Samos Moscato sweet wine

Accompagné de verre de vin doux Samos Moscato

---

* Prodotto surgelato all'origine Product frozen at origin Produit congelé à l'origine
** Prodotto di nostra produzione, sottoposto a procedura di abbattimento
Product of our production subjected to freezing treatment
Produit de notre production, soumis à un traitement de congélation rapide

St. Bernardo
Piatto tipico

Hotel Ristorante
Col Serena
Etroubes (AO)

AVVISO IMPORTANTE
IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



1
CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



2
CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF



3
UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF



4
PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF



5
ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF



6
SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF



7
LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF



8
FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



9
SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF



10
SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF



11
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF



12
ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



13
LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF



14
MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // *Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.*

FEDERALBERGHI
Federazione delle Associazioni Italiane Alberghi e Turismo

adava
ASSOCIAZIONE DEGLI ALBERGATORI VALLE D'AOSTA