



I NOSTRI TAGLIERI

Tagliere di salumi del Gran San Bernardo: prosciutto di St. Oyen, rosa d'Aosta e mocetta di De Bosses € 16,00

Assiette de charcuterie Gran San Bernardo: jambon de Saint-Oyen, rose d'Aoste et mocetta De Bosses

Plate of Gran San Bernardo cold cuts: St. Oyen ham, Aosta rose and De Bosses mocetta

Assiette di formaggi valdostani (Az. Agr. Duclos): Fontina di alpeggio, toma di Gressoney, Bleu d'Aosta con confettura di fichi e frutta secca € 15,00

Assiette aux fromages valdôtains (Ferme Duclos): Fontina d'alpage, toma de Gressoney, Bleu d'Aoste à la confiture de figues et fruits secs

Plate of Aosta Valley cheeses (Farm Duclos): Fontina, Gressoney toma, Bleu d'Aoste with fig jam and dried fruit

Maxi Tagliere di salumi e formaggi da condividere € 30,00

Maxi planche de charcuterie et fromages à partager

Maxi Plate of cold cute and cheese to share

Lardo di De Bosses, castagne e miele biologico della Valle del Gran Combin € 14,00

Saindoux De Bosses, châtaignes et miel biologique de la Vallée du Gran Combin

De Bosses lardo, chestnuts and organic honey from the Gran Combin Valley

PRIMI PIATTI

Raviolacci alle erbe di campo*, burro artigianale e Parmigiano € 13,00

Raviolacci aux herbes sauvages*, beurre et Parmesan

Fresh pasta (raviolacci) filled with wild herbs*, butter and Parmesan

Gnocchetti di patate* con fonduta di Bleu d'Aosta e granella di nocciole € 13,00

Gnocchis de pomme de terre*, fondue Bleu d'Aoste et noisettes hachées

Gnocchi* with Bleu d'Aoste fondue and chopped hazelnuts

Maccheroncini di pasta fresca al ragù di manzo aromatizzato al tartufo bianco € 15,00

Macaroni de pâtes fraîches au ragoût de bœuf aromatisé à la truffe blanche

Fresh pasta macaroni with flavored beef ragout with white truffle

Polenta concia alla valdostana con Fontina e burro fuso (Az. Agr. Duclos) € 13,00

Polenta valdôtaine au fromage Fontina et beurre fondu (Ferme Duclos)

Polenta concia with Fontina and melted butter (Farm Duclos)

Minestrone di verdure “della nonna”, olio EVO e crostini di pane valdostano € 13,00

Minestrone de légumes « grand-mère », huile d'olive extra vierge et croûtons de pain valdôtain

“Grandma’s” vegetable minestrone, EVO oil and Valdostan bread croutons

INSALATE

Insalata mista: insalata, finocchi, carote, pomodorini secchi, mais € 10,00

Salade composée: fenouil, carottes, tomates sèches, maïs

Mixed salad: fennel, carrots, dried tomatoes, corn

Insalata valdostana: insalata, mocetta, castagne, noci, toma di Gressoney, crostini € 16,00

Salade valdôtaine: laitue, mocetta, châtaignes, noix, toma Gressoney, croûtons

Valle d'Aosta salad: lettuce, mocetta, chestnuts, walnuts, Gressoney toma cheese, croutons

Insalata Fantasia: insalata, tonno, alici del Cantabrico, pomodori confit, olive taggiasche, origano e crostini € 18,00

Salade Fantasia: laitue, thon, anchois cantabriques, tomates confites, olives Taggiasca, origan et croûtons

Fantasia Salad: lettuce, tuna, Cantabrian anchovies, confit tomatoes, Taggiasca olives, oregano and croutons

Insalata di mare: insalata profumata alla menta, gamberi al vapore*, salsa rosa e granella di pistacchi € 20,00

Salade de fruits de mer: Salade à la menthe, crevettes vapeur*, sauce rose et pistaches hachées

Seafood Salad: Mint-flavored salad, steamed prawns*, pink sauce and chopped pistachios

ANTIPASTI

Flan di carciofi*, crema al Bleu d'Aosta e mandorle croccanti € 12,00

Flan d'artichauts*, crème au Bleu d'Aoste et amandes croquantes

Artichoke flan*, Bleu d'Aoste cream and crunchy almonds

Crudité di finocchi con alici del Cantabrico, arance candite e crumble di pane € 12,00

Crudité de fenouil aux anchois de Cantabrie, oranges confites et crumble de pain

Raw fennel with Cantabrian anchovies, candied oranges and bread crumble

Dadolata di verdure (melanzane, zucchine, peperoni) con olive taggiasche, frutta secca mista e gocce di aceto balsamico € 12,00

Légumes coupés en dés (aubergines, courgettes, poivrons) avec olives Taggiasca, fruits secs mélangés et gouttes de vinaigre balsamique

Diced vegetables (aubergines, courgettes, peppers) with Taggiasca olives, mixed dried fruit and drops of balsamic vinegar

Culatello “Fiocco di neve”: eccellenza di Saint Marcel servito in purezza € 18,00

Culatello “Flocon de neige”: l'excellence de Saint Marcel servie pure

Culatello “Snowflake”: Saint Marcel's excellence served pure

SECONDI PIATTI

Prosciutto di St. Oyen alla brace, tomino (Az. Agr. Duclos) alla griglia, pistacchi e miele valdostano € 20,00

Jambon de Saint-Oyen grillé, tomino grillé (Ferme Duclos), pistaches et miel valdôtain

Grilled St.Oyen ham, grilled tomino cheese (Farm Duclos), pistachios and Aosta Valley honey

Contorno € 5,00

Accompagnement de légumes / Side dish

Hamburger di manzo “Col Serena” (Angus 200 gr.)*, pane ai cereali*, cheddar, salsa barbecue e patatine fritte* € 20,00

Burger de bœuf “Col Serena” (Angus 200 g)*, pain aux céréales*, cheddar fromage, sauce barbecue et pommes frites*

Beef burger “Col Serena” (Angus 200 g)*, cereal bread*, cheddar cheese, BBQ sauce and french fries*

Polenta di farina valdostana (Az. Agr. Chappoz) con spezzatino di vitello* profumato al Genepy € 22,00

Polenta à la farine de la Vallée d'Aoste (Ferme Chappoz) avec ragoût de veau parfumé au Génépi

Aosta Valley flour polenta (Farm Chappoz) with veal stew flavored with Genepy

Frittini di nuggets di pollo* e rösti di patate* accompagnati da maionese allo zafferano e salsa messicana piccante € 20,00

Nuggets de poulet frits* et rösti de pommes de terre* avec mayonnaise au safran et sauce mexicaine épicée

Fried chicken nuggets* and potato rösti* with saffron mayonnaise and spicy mexican sauce

DESSERT

€ 7,00

Panna cotta alla vaniglia del Madagascar con salsa ai mirtilli

Panna cotta à la vanille et sauce aux myrtilles

Vanilla panna cotta with blueberry

Semifreddo allo zafferano, salsa al caffè e crumble al caramello**

Parfait** au safran, sauce café et crumble caramel

Saffron semifreddo**, coffee sauce and caramel crumble

Crema al mascarpone con Tegole valdostane

Crème mascarpone aux Tegole valdôtaines

Mascarpone cream with Aosta Valley Tegole

Lingotto al cioccolato fondente* con salsa ai lamponi

Lingot de chocolat noir* avec coullis de framboises

Dark chocolate cake* with sauce aux framboises

Gelato al mandarino di Ciaculli variegato al limone di Sorrento*

Glace Ciaculli tardive à la mandarine panachée de citron de Sorrente*

Ice cream with late Ciaculli mandarin variegated with Sorrento lemon*

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 a killing procedure
Produit de notre production, soumis à une procédure de mise à mort

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.

Coperto € 2,00 per persona

Cover charge €2,00 per person

Frais de couverture 2,00 € par person