

Come da Tradizione ... I nostri piatti autentici e gustosi



∞ Gli Antipasti - Appetizers ∞

- * Fonduta classica servita con patate Ratte al vapore, giardiniera e chips di pane nero alle noci e fichi
Classic cheese fondue with steamed potato, raw vegetables, nut and fig home baked brown bread
18
- * La nostra Assiette di salumi e formaggi della nostra regione con mousse di castagne e mostarda di frutta di stagione
Selection of cheeses and cold cuts from Aosta Valley with chestnut mousse and fruit in season mustard
22

∞ I Primi Piatti – First courses ∞

- * Gnocchi di patate e barbabietola con fonduta leggera al Bleu d’Aoste e mele in osmosi
Potato and sugar beet dumplings with Bleu d’Aoste cheese fondue and apple in osmosis
20
- * Pappardelle fatte in casa mantecate al ragù di cervo in civet profumate al ginepro
Home made pappardelle with minced deer sauce in juniper aroma
23

**Alcuni prodotti di difficile reperibilità possono essere congelati o da noi abbattuti a -25°C per garantire la qualità degli stessi.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.*

**Some ingredients can be frozen in order to guarantee the best quality of that item. For the information regarding the presence of ingredients or food products, which could be, provoke allergies, please ask any of our restaurant or reception staff.
For any information regarding ingredients, food products and allergens, please ask any of our restaurant the relevant documentation.*

As per Tradition... Our authentic and tasty dishes

∞ I Secondi Piatti – Second Courses ∞

- * Guancetta di vitello glassata con laticello su polenta integrale
Veal cheek glazed in buttermilk on wholemeal polenta
24
- * Trota salmonata in confit alle erbe di montagna con crema di mais dolce
Salmon trout from our river Dora Baltea in aromatic mountain herbs and sweet corn delicious cream
26

∞ Dessert ∞

- * Cremoso di Cogne servito con le nostre tegoline
Cogne creamy dessert served with home baked tegoline local cookies
8
- * Parfait Mont Blanc con marron glacés, ganache al Cioccolato fondente e meringa
Mont Blanc parfait with marron glacés, plain chocolate ganache and meringue
8

