

∞ I Valdostani a Modo Nostro ∞

Local Dishes in Our Style

* Tagliere di salumi e formaggi della Valle con pane ai cereali, mousse di lardo di Arnad e castagne caramellate Selection of local cold cuts and cheeses with home baked bread, Arnad lard mousse and caramelized chestnuts	20
* Fondua di formaggio con crostini di pane e verdure al vapore (Per 2 persone) Cheese fondue with bread croutons and steamed vegetables	28
* Tagliatelle fatte in casa con ragù di cinghiale, polvere di ginepro, nocciole e funghi Porcini del nostro sottobosco Fresh Tagliatelle with wild boar ragout, juniper, hazelnuts and Porcini mushrooms	20
* Stracotto di cervo con polenta di mais rosso, il suo fondo e mirtilli Red deer with red maize polenta, brown gravy and blueberries	28
* Tarte Tatin alle mele Renette di Gressan e gelato alla vaniglia Tarte Tatin with Renette local apples and vanilla ice cream	8
* Caquelon con fondua al cioccolato servita con fantasia di frutta fresca (Per 2 pers.) Chocolate fondue with fresh fruit fantasy	16

Un Buon Inizio – A Good Start ∞ Gli Antipasti - Appetizers ∞

* Battuta di manzo alla Francese con cipolla agrodolce, cappero in fiore, tuorlo d'uovo, dressing di senape e Worcestershire Beef tartare in French style with onion, caper and egg yolk, mustard and Worcester	16
Flan di zucca con crema di spinaci, fondua al Bleu d'Aoste e noci Pumpkin flan with spinach cream, Bleu d'Aoste fondue and nuts	14
Il polpo va in montagna con nduja, friarielli teneri e Fontina D.O.P. Fresh octopus with nduja, soft turnip tops and Fontina cheese D.O.P.	16

*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.

Il Primo Amore – First Love

∞ I Primi Piatti – First courses ∞

Risotto mantecato con Toma di Gressoney alle erbe di montagna, salsa al Boudin e crumble di pane integrale Risotto with Toma cheese and mountain herbs, Boudin sauce and brown bread crumble	22
--	----

* Gnocchi di patate e zucca con crema di fagioli e miso, Fontina e verza Potato and pumpkin dumplings with bean and rice cream, Fontina and cabbage	16
* Fusillone monograno all'aglio fermentato, Brossa Valdostana e gambero rosso Fusillone pasta with fermented garlic, Brossa local cheese and red prawn	18

Secondo Noi – According To us ∞ I Secondi Piatti – Second Courses ∞

* Guancia di manzo cotta a bassa temperatura e patate al tartufo nero invernale Beef cheek cooked at low temperature with winter black truffle potatoes	26
--	----

* La Nostra Tartiflette: Cipolla rossa fondente ripiena di patate e pancetta con fondua di formaggio Reblechon Our Tartiflette: Filled red onion with potato and bacon, Reblochon cheese fondue	24
---	----

* La seppia raggiunge il polpo con zuppetta di lenticchie, salsa ai cachi, croccante di pane nero e lardo Roasted cuttlefish with lentils, persimmon sauce, crispy brown bread and lard	24
---	----

Dolci Ricordi – Sweet Memories ∞ Dessert ∞

Brenvamisù: Mousse al marscapone, crumble di cacao e gelatina al caffè Brenvamisù: Mascarpone mousse, cocoa crumble and coffee jelly	8
---	---

Tortino dal cuore morbido con frutti rossi e salsa Inglese al Genepy Soft pie with red fruits and Custard cream in Genepy essence	8
--	---

Crème Brûlé, Pan Brioche e confettura all'arancia Crème Brûlé, Pan Brioche and orange jam	8
--	---