

∞ I Valdostani a Modo Nostro ∞ Local Dishes in Our Style

* Tagliere di salumi De Bosses e formaggi della Valle con pane nero ai sette cereali e fichi, mousse di lardo di Arnad e castagne caramellate Selection of local cold cuts and cheeses with home baked brown bread with figs, Arnad lard mousse and caramelized chestnuts	22
* Tartiflette a modo nostro: Millefoglie di patate, cipolla e pancetta con panna acida e fondata al Reblochon Tartiflette in our style: Potato millefeuille with onion and bacon, sour cream and Reblochon cheese fondue	18
* Tagliatelle fatte in casa con ragù di cinghiale, polvere di ginepro, nocciole e funghi del nostro sottobosco Fresh Tagliatelle with wild boar ragout, juniper, hazelnuts and mushrooms	22
* Stracotto di cervo con polenta di mais Corvino, il suo fondo e mirtilli Red deer with black mais polenta, brown gravy and blueberries	30
* Tarte Tatin alle mele Renette di Gressan e gelato alla vaniglia Tarte Tatin with Renette local apples and vanilla ice cream	8

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

* Battuta di manzo alla Francese con cipolla agrodolce, cappero in fiore, gel di tuorlo d'uovo, chips di pane, dressing di senape e Worcestershire Beef tartare in French style with onion, caper and egg yolk, mustard and Worcester	18
Flan di zucca con crema di spinaci, fondata al Bleu d'Aoste e noci Pumpkin flan with spinach cream, Bleu d'Aoste fondue and nuts	16
Sandwich con tartare di tonno rosso al rafano e soia, caviale di aringa affumicato Red tuna fish tartare sandwich with horseradish and soy, smoked herring caviar	18

*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 invecchiato Meracinque mantecato con Toma di montagna, salsa al Boudin e crumble di pane integrale Merancinque aged risotto with Toma mountain cheese, Boudin sauce and brown bread crumble	23
* 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	18
* Calamarata all'Amatriciana di gamberi e calamari con polvere di limone nero e fondata di Pecorino Calamarata in Sea Amatriciana with prawns and squids, black lemon and sheep's cheese	20

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	30
* Polenta nature di mais Corvino con salsicetta come da tradizione Black mais polenta with sausage as per our tradition	26
* Filetto di baccalà dei Mari del Nord fritto con crema di ceci in doppia consistenza, indivia riccia, mayo agli agrumi e terra di olive Fried salt cod fillet with chickpea cream, endive, citrus mayo and olives	28

Dolci Ricordi – Sweet Memories ∞ Dessert ∞

Brenvamisù: Mousse al marscapone, crumble di cacao e salsa al caffè Brenvamisù: Mascarpone mousse, cocoa crumble and coffee sauce	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
Cannolo “Rivera” scomposto con ricotta al pistacchio, cioccolato bianco e arancia candita Cannolo “Rivera” with pistachio ricotta, white chocolate and candied orange	8