

RESTO' TATA'

LES ALPES

Ispirato alle nostre Alpi, alla tradizione, all'amore per la nostra terra, e per i nostri eroici prodotti che vivono e crescono a grandi altezze. Tanti ingredienti che questa stagione ci offre e tutto ciò che siamo riusciti a conservare.

Inspired by our Alps, tradition, love for our earth, and for our heroic products who lived and grow up at great heights. Only ingredients who this season offer us: and all that we managed to preserve.

Prodotti speciali di persone speciali

Special products of special people

Coperto e Forno €4 / Cover Charge and Bakery €4

Prodotti abbattuti da noi. Prodotti acquistati surgelati**.*

Products blasted and chilled by us. Products purchased frozen**.*

Prodotto contenente allergeni #. Product containing allergens #.

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

Information on the presence of substances or products which cause allergies or intolerances is available by asking our staff.

ANTIPASTI / STARTERS

# Lumache alla Napoleone* e pane casereccio	16
# <i>Napoleon style snails* with homemade bread</i>	
# Torcione di foie gras d'oca, cipolla caramellata, pan brioche e burro montato con calice di passito	22
# <i>Goose foie gras, caramelized onion, pan brioche and whipped butter with glass of passito wine</i>	
# Tarte tatin di scalogno con crema di bleu d'Aosta	14
# <i>Shallot tarte tatin with bleu d'Aoste cheese cream</i>	
# Tartare di luccio*, estratto di mele renette e olio aromatizzato alle gemme di pino	16
# <i>Pike tartare*, renette apples extract and pine buds flavoured oil</i>	
# Battuta di manzo su midollo** gratinato al forno	20
# <i>Beaten beef meat on oven gratinated bone marrow **</i>	
# Paninetto soffiato, verdure cotte e crude e crema leggera di bagna cauda	15
# <i>Puffed bread, raw and cooked vegetables and soft bagna cauda cream</i>	

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

# Tortello* di ossobuco**, limone e midollo** gratinato	18
# Bone marrow** tortelli* with lemon on gratinated marrow**	
# Riso di baraggia D.O.P, mela acidula e ristretto di pollo*	16
# Baraggia rice D.O.P, acidulous apple and chicken stock*	
# Gnocchi di polenta*, fonduta e mocetta croccante	16
# Polenta gnocchi*, fondue and crispy mocetta	
# Spaghettono cacio e pepe di montagna	16
# Mountain style cheese and pepper spaghetti	
# Pappardelle* al cacao con battuto di capriolo* e castagne**	18
# Cocoa pappardelle* with roe deer meat * and chestnuts**	
# Zuppa di cipolle con crostone di pane con caprino	16
# Onions soup with goat cheese crouton	

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

# Sottofiletto alla brace con verdure, patate, sale maldon e olio extra vergine di oliva	26
# Grilled sirloin with vegetables, potatoes, maldon salt and extra vergine olive oil	
# Salmerino** alle erbe di montagna e sedano rapa	24
# Charr** with mountain herbs and celeriac	
# Pollo nostrano* con verdure, funghi porcini** e patate di montagna	24
# Roasted chicken* with vegetables, porcini mushrooms** and mountain potatoes	
# Formaggetta gratinata al forno, zucca, patate crostoni e mocetta	20
# Oven gratinated cheese, pumpkin, potatoes, croutons and mocetta	
# Cervo brasato* con pure' di patate rosse di montagna	24
# Braised deer* with mashed, red, mountain potatoes	
# Selezione di formaggi	
piccola	14
grande	20
# Selection of cheese (small/large)	