

RESTO' TATA'

LES ALPES

Ispirato alle nostre Alpi, alla tradizione, all'amore per la nostra, e per i nostri eroici prodotti che vivono e crescono a grandi altezze. Solo 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.

Alla cena di questa sera collaborano:

Tonight's dinner will be attended by:

Per il vitellone *For the calf* - **La Petit Masel di Periasc**

Per il coniglio e le quaglie *For the rabbit and quails* - **azienda Pavese di Morgex**

Per il cervo *For the deer* - **azienda Le Chef du Roi di Valtournenche**

Per il capretto *For the goat* - **azienda Agricola Champoluchevre**

Per il prosciutto *For the Ham* - **azienda De Bosses di Saint Rhemy**

Per i formaggi *For the cheeses* - **azienda Bagnod Ayas**

Per la verdura *For the vegetables* - **Au potager di Fénis**

Per i salmerini *For "salmerino" trouts* - **azienda Altura di Verrès**

Per il gelato *For the icecream* - **azienda L'Agrifoglio di Antagnod**

Per le mele *For the apples* - **azienda Cofruits di Saint-Pierre**

Prodotti speciali di persone speciali

Special products of special people

ANTIPASTI / STARTERS

Trota al profumo di camomilla, pan brioches, burro montato e salato <i>Trout with the scent of chamomile, brioches, butter whipped and salted</i>	18
Il cotto e crudo di vitellone valdostano (battuta, vitello tonnato, animella) <i>The cooked and raw Valdostan veal (beaten, veal tonnato, sweetbread)</i>	22
Crema brulè di sedano rapa e salsa leggera di acciughe <i>Crema brulè of celeriac and light anchovy sauce</i>	18
Terrina di foie gras, cipolle caramellate e calice di passito <i>Terrine of foie gras, caramelized onions and glass of passito</i>	24
Carpaccio di vitellone, gran gessato di pecora e funghi <i>Veal carpaccio, great pinstripe of sheep and mushrooms</i>	22
Verdura del giorno <i>Vegetable of the day</i>	16

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tortelli di ossobuco, il suo fondo besciamella al limone <i>Ossobuco tortelli, its base, lemon béchamel sauce</i>	22
Tagliolini di farro e battuto di capriolo e castagne <i>Spelt noodles and chopped roe deer and chestnuts</i>	20
Gnocchetti di patate di montagna, bleu d'Aoste e mirtilli <i>Mountain potato gnocchi, bleu d'Aoste and blueberries</i>	18
Maltagliati, fagioli e crudo de Bosses <i>Maltagliati, beans and raw de Bosses</i>	18
Spaghetti, asparagi e salmerino <i>Spaghetti, asparagus and char</i>	20
Risotto ai funghi porcini <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	22

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Brasato di cervo e purè di patate <i>Braised deer and mashed potatoes</i>	24
Agnello al fieno e pera al vino rosso e cannella <i>Lamb with hay and pear with red wine and cinnamon</i>	28
Sottofiletto al punto rosa in panatura di grissini <i>Pink point under-fillet breading breadsticks</i>	28
Salmerino alla brace <i>Grilled char</i>	28
Midollo gratinato e Battuta di Fassona <i>Gratinated bone marrow and Fassona's Battuta</i>	26
Selezione di formaggi <i>Selection of cheese</i>	26

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

La carne e il pesce vengono abbattuti o acquistati abbattuti per garantirne la massima sicurezza. *Meat and fish are blast frozen or bought blast frozen to ensure the maximum security.*

Tutti i nostri prodotti possono contenere allergeni, per esigenze particolari, rivolgersi al personale di sala. *All our products could contain allergens, for special needs, please contact the waitstaff.*