

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.

Prodotti speciali di persone speciali

Special products of special people

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.

ANTIPASTI / STARTERS

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

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Ravioli del plin serviti nel tovagliolo e brodo di manzo <i>Plin ravioli served in towel and beef broth</i>	16
Riso di baraggia D.O.P, mela acidula e ristretto di pollo <i>Baraggia rice D.O.P, acidulous apple and chicken stock</i>	16
Gnocchi di polenta, fonduta e mocetta croccante <i>Polenta gnocchi, fondue and crispy mocetta</i>	16
Spaghettone cacio e pepe di montagna <i>Mountain style cheese and pepper spaghetti</i>	16
Pappardelle al cacao con battuto di capriolo e castagne <i>Cocoa pappardelle with roe deer meat</i>	18
Zuppa di cipolle con crostone di pane con caprino <i>Onions soup with goat cheese crouton</i>	16

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Sottofiletto alla brace con verdure, patate, sale maldon e olio extra vergine di oliva <i>Grilled sirloin with vegetables, potatoes, maldon salt and extra vergine olive oil</i>	26
Salmerino alle erbe di montagna e sedano rapa <i>Charr with mountain herbs and celeriac</i>	24
Pollo nostrano con verdure, funghi porcini e patate di montagna <i>Roasted chicken with vegetables, porcini mushrooms and mountain potatoes</i>	24
Formaggetta gratinata al forno, zucca, patate crostoni e mocetta <i>Oven gratinated cheese, pumpkin, potatoes, croutons and mocetta</i>	20
Il nostro bollito, verdure e salse <i>Our boiled meat, vegetables and sauces</i>	24
Selezione di formaggi <i>Selection of cheese</i>	26