

LO 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.

 vegano/vegan

 senza glutine/gluten free

 no lattosio/lactose free

 vegetariano/vegetarian

ANTIPASTI / STARTERS

#La Polenta

20€

La nostra polenta macinata a pietra impregiata da fontina d'alpeggio, funghetti estivi*, fondo di porro alla brace e olio all'acetosella.

Our stone-ground polenta enriched with mountain fontina cheese, summer mushrooms, grilled leeks stock and sorrel oil.*

#Il Coregone di Lago

20€

Il coregone o lavarello*, pesce presente nei nostri laghi prealpini, abbinato ad un estratto di succo di mele, aria di citronella e albicocche.

Coregone or lavaret, a fish from our pre-Alpine lakes, combined with an extract of apple juice, lemongrass air and apricots.*

#Le Lumache

18€

Lumache* valdostane al burro di alpeggio e prezzemolo, gratinate su cannellini e Gran Gessato di Ayas.

Snails with mountain butter and parsley gratinated on cannellini beans and Gran Gessato of Ayas.*

#Il Capretto

18€

Spiedini di capretto* alla brace di abete, marinati alla camomilla di montagna e fonduta.

Goat skewers grilled on fir wood, marinated in mountain chamomile and fondue.*

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

#Chnolle

20€

Gnocchi di polenta* dal cuore fondente su fonduta al Bleu d'Aoste, spuma di robiola d'Ayas e mirtilli.

Polenta gnocchi on a Bleu d'Aosta fondue with blueberries and robiola d'Ayas mousse.*

#I Cappellacci

24€

Pasta fresca ripiena di anguilla alla brace*, brodo di Jambon de Bosses e fagioli borlotti.

Fresh pasta filled with grilled eel, Jambon de Bosses ham and borlotti beans.*

#I Ravioli

22€

Ravioli con ripieno di coniglio* cotto alla brace servito su crema di peperoni arrostiti e acciughe.

Ravioli filled with grilled rabbit served on a peppers cream and anchovies.*

#Gli Chnéffléne

20€

Gnocchetto tipico valdostano* fatto con erbe di stagione, zest di limone e basilico.

Typical Valdotain gnocchetti made with seasonal herbs, lemon zest and basil.*

#Il Risotto

22€

Riso con ragù di capretto*, mostarda di cipolle e topinambur mantecato al burro acido.

Risotto with kid goat ragoût, onion mustard and topinambour creamed in sour butter.*

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

#Il Manzo

34€

Manzo alla Valdostana* con fontina e prosciutto alla brace in panatura croccante, maionese di senape e tetun di mucca - su richiesta Gluten free.

V.D.A beef* with fontina cheese and grilled ham in a crispy breading, mustard mayonnaise and cow tetun - gluten free upon request.

#Il Pollo ruspante

34€

Pollo* valdostano farcito con foie gras, tartufo estivo, maionese di prezzemolo e funghi.

Valdotain chicken stuffed with foie gras, summer truffle, parsley mayonnaise and mushrooms.*

#Il Salmerino

30€

Salmerino di torrente*, rösti di patate di montagna, beurre blanc e chips di sedano rapa.

Brook char, mountain potato rösti, beurre blanc and celeriac chips.*

#Non è una semplice insalata

25€

Misto di verdure composto da cipolle in agrodolce, umami di porri, lattuga alla brace e lenticchie alla nocciola.

Mixed vegetables consisting of sweet and sour onions, umami leeks, grilled lettuce and hazelnut lentils.

#Il Coniglio

30€

Coniglio* valdostano marinato al fieno con carote alla brace e aria di fieno.

Valdotain rabbit marinated in hay with grilled carrots and hay air.*