

LO RESTO' TATA'

LES ALPES

Ispirato alle nostre Alpi, alla tradizione, all'amore per la nostra terra

Inspired by our Alps, tradition, love for our earth

Inspiré par nos Alpes, par la tradition, par l'amour pour notre terre

Prodotti speciali di persone speciali

Special products of special people

Des produits spéciaux pour des personnes spéciales

Ci piacerebbe condividere con voi un'esperienza e non solo una cena, per questo vi chiediamo di comprendere le nostre tempistiche.

Our wish is to offer you an experience, not just a dinner. We kindly ask for your understanding of the pace of our service.

Notre souhait est de vous faire vivre une véritable expérience, bien plus qu'un simple dîner. Nous vous remercions de votre compréhension concernant le temps nécessaire pour en profiter pleinement.

ANTIPASTI - STARTERS - ENTRÉES

- # **Sashimi** - Sashimi di trota** * e salmerino** * marinati alla camomilla, salsa al miele 25€
di castagno e aceto di lamponi e insalatina di erbe miste  
- # *Trout sashimi** * and char sashimi** * marinated in chamomile, served with a chestnut honey and raspberry vinegar sauce and accompanied by mixed herb salad*
- # *Sashimi de truite** * et d'omble chevalier** * marinés à la camomille, accompagnés d'une sauce au miel de châtaignier et au vinaigre de framboise, et petite salade d'herbes*
-
- # **Tartare** - Tartare di manzo, tuorlo confit, capperi, acciughe, scalogno tritato, senape 24€
in grani, condita al tavolo  
- # Beef tartare, confit egg yolk, candied capers, anchovies, chopped shallot, whole-grain mustard, seasoned tableside
- # *Tartare de bœuf, jaune d'œuf confit, câpres confites, anchois, échalote hachée, moutarde à l'ancienne, assaisonné en salle*
-
- # **Crème caramel di pere** - Crème caramel di pere, spuma di patate e fontina   19€
- # *Pear crème caramel, potato & fontina espuma*
- # *Crème caramel à la poire, espuma de pommes de terre à la fontina*
-
- # **Funghi** - Funghi fritti* e animelle*  25€
- # *Fried Mushrooms* and sweetbreads**
- # *Champignons* frits et ris de veau**

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES - PREMIERS PLATS

- # **Ramen Valdostano** - Tagliolini* alle castagne in brodo di funghi, funghi, uovo, 24€
Biancostato di manzo* (anche in versione vegetariana) 
- # *Tagliolini* with chestnuts in mushroom broth, mushrooms, egg, beef biancostato* (also in vegetarian version)*
- # *Tagliolini* aux châtaignes dans un bouillon de champignons, champignons, œuf, Biancostato de boeuf* (également en version végétarienne)*
-
- # **Risotto del giorno** 21€
- # *Risotto of the day*
- # *Risotto du Jour*
-
- # **Pappardelle** - Pappardelle* al ragù di cervo* 19€
- # *Pappardelle* with venison ragù**
- # *Pappardelle* au ragù de cerf**
-
- # **Tortello** - Tortello ripieno di trota** affumicata e topinambur, beurre blanc, timo e 22€
bottarga di fiume
- # *Tortello filled with smoked trout** and jerusalem artichoke, beurre blanc, thyme and freshwater Bottarga*
- # *Tortello farci à la truite** fumée et au topinambour, beurre blanc, thym et boutargue d'eau douce*

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES - PLATS PRINCIPAUX

- # **Cervo** - Tagliata di sottofiletto di cervo** e mirtilli  38€
*Venison Sirloin Tagliata** with Blueberries*
*Tagliata de sous-filet de cerf** aux myrtilles*
- # **Manzo** - Filetto di manzo* CBT, il suo fondo, verdure di stagione e patate al burro  42€
Sous-vide beef fillet, its jus, seasonal vegetables and buttered potatoes*
Filet de bœuf cuit à basse température, son jus, légumes de saison et pommes de terre au beurre*
- # **Costolette** - Costolette di agnello** cotte al fieno e patate rosse di montagna  38€
*Hay-Roasted Lamb Chops** with Mountain Red Potatoes*
*Côtelettes d'agneau** cuites au foin et pommes de terre rouges de montagne*
- # **Quaglia** - spiedo di quaglia* e cips di zucca   32€
Quail skewer with pumpkin chips
Brochette de caille et chips de courge
- # **Coniglio** - coscia di coniglio* reipiena di salsiccia e castagne* e il suo fondo*, carotine baby glassate e composta di pere   32€
Rabbit leg stuffed with sausage and chestnuts, rabbit jus, glazed baby carrots and pear compote
Cuisse de lapin farcie à la saucisse et aux châtaignes, son jus, carottes baby glacées et compotée de poires
- # **Trota** di montagna cotta al barbecue marinata nel suo fondo con sciroppo d'acero e rabarbaro e crescione d'acqua accompagnata da patata alla cenere  32€
Mountain trout cooked on the barbecue, marinated in its own jus with maple syrup and rhubarb, watercress, served with ash-roasted potato
Truite de montagne cuite au barbecue, marinée dans son jus au sirop d'érable et à la rhubarbe, accompagnée de cresson de fontaine et d'une pomme de terre cuite sous la cendre
- # **Pernice** - petto, coscia e terrina laccata al barbecue con melata, accompagnata da patata cotta nella cenere  34€
Barbecued partridge (breast, leg and terrine), glazed with honeydew honey, served with ash-roasted potato
Perdrix (suprême, cuisse et terrine) laquée au barbecue au miel de miellat, accompagnée d'une pomme de terre cuite sous la cendre

Coperto e Forno €4 / Cover Charge and Bakery €4 / Couvert et Four €4

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

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

Produits décongelés par nos soins*. Produits achetés surgelés**.

Prodotto contenente allergeni #. Product containing allergens #. Produit contenant des allergènes #.

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.

Les informations concernant la présence de substances ou de produits pouvant provoquer des allergies ou des intolérances sont disponibles auprès du personnel de service.



vegano/vegan/végane



vegetariano/vegetarian/végétarien



senza glutine/gluten free/sans gluten



no lattosio/lactose free/sans lactose