

GLI ANTIPASTI . ENTRÉES . STARTERS

Salumi assortiti con giardiniera e castagne al miele

Assortiment de charcuterie, légumes marinés et châtaignes au miel
A selection of cured meats, pickled vegetables and honey chestnuts

18 euro

accompagnato dalla nostra focaccia calda (flanze)

accompagné par notre fougasse chaude (flanze) . accompanied by our hot focaccia (flanze)



Mocetta e lardo d'Arnad con castagne al miele

Motsetta et lard d'Arnad and châtaignes au miel
Mocetta (local dried beef) and lard from Arnad and honey chestnuts

17 euro

accompagnato dalla nostra focaccia calda (flanze)

accompagné par notre fougasse chaude (flanze) . accompanied by our hot focaccia (flanze)



Culatello stagionato con castagne al miele

Jambon cru affiné avec châtaignes au miel
Aged raw ham with honey chestnuts

15 euro

accompagnato dalla nostra focaccia calda (flanze)

accompagné par notre fougasse chaude (flanze) . accompanied by our hot focaccia (flanze)



Plateau di formaggi assortiti con confettura

Plateau de dégustation de fromages avec confiture
A small selection of cold local cheeses with jam

16 euro

* Tartare con insalata, pomodorini, crema di Parmigiano e frutta secca

Tartare de bœuf avec salade, tomates cerises, crème au Parmesan et fruit sec
Beef tartare with salad, cherry tomatoes, Parmesan cream and dried fruit



17 euro

* Tartare con Tartufo nero d'Umbria e crema di Parmigiano

Tartare de bœuf avec crème au Parmesan et Truffe
Beef tartare with Parmesan cream and Truffle



21 euro

Flan di verdure con Fondua alla valdostana

Flan de légumes avec Fontina DOP fondu
Vegetables flan with Fontina DOP fondue

12 euro

Crostini con salmone affumicato, cipolla fresca e salsa vinaigrette

Croûtons avec saumon fumé, oignons frais et sauce vinaigrette
Croutons with smoked salmon, fresh onion and vinaigrette sauce

12 euro

Tomini freschi della tradizione con salse rossa e verde

Fromage frais traditionnel avec tomate et sauce persil fraîchement maison
Traditional fresh cheese with homemade tomato and parsley sauces

7 euro

"Fontina DOP" est un fromage typique de la Vallée d'Aoste, préparé avec du lait cru et entier.

"Fontina DOP" is a typical cheese from Valle d'Aosta, made with raw and whole milk.

Polenta est un plat populaire de la Vallée d'Aoste à base de farine de maïs naturel et de grains entiers, qui sont ensuite bouillis dans de l'eau avec une noix de beurre, pour créer une bouillie épaisse.

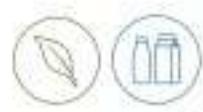
Polenta is a popular dish from Valle d'Aosta made from natural corn meal and whole-grain, which are then boiled in water with a knob of butter, to create a thick porridge.

LA TRADIZIONE DI MONTAGNA



Polenta con farine integrali miste macinate a pietra

può contenere tracce di crusca peut contenir des traces de son may contain traces of bran



alla valdostana con Fontina DOP gratina al forno
avec Fontina DOP gratiné with au gratin Fontina DOP

14 euro



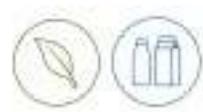
alla Fonduta valdostana
avec Fontina DOP fondu with Fontina DOP fondue

15 euro



al formaggio Bleu d'Aoste
au fromage Bleu d'Aoste with Bleu d'Aoste cheese

16 euro



al naturale polenta naturelle plain polenta

5 euro



ai porcini trifolati
scelta tra: polenta al naturale oppure alla valdostana
cèpes avec polenta naturelle ou avec Fontina DOP gratiné
porcini mushrooms with plain or Fontina DOP polenta

18 / 20 euro

con aggiunta di Tartufo nero d'Umbria / ajoutant la Truffe / adding Truffle

22 / 24 euro



con cervo in civet di vino rosso

20 / 22 euro

scelta tra: polenta al naturale oppure alla valdostana

Cerf typique au vin rouge avec polenta naturelle ou avec Fontina DOP gratiné
Typical deer in red wine with plain polenta or Fontina DOP polenta



con carbonada di vitello al vino bianco

17 / 19 euro

scelta tra: polenta al naturale oppure alla valdostana

Ragout de veau au vin blanc avec polenta naturelle ou avec Fontina DOP gratiné
Stewed veal in white wine with plain or Fontina DOP polenta



con spezzatino di manzo

17 / 19 euro

scelta tra: polenta al naturale oppure alla valdostana

Ragout de bœuf avec polenta naturelle ou avec Fontina DOP gratiné
Stewed beef with plain or Fontina DOP polenta



con salsiccia di maiale al sugo con verdure

16 / 18 euro

scelta tra: polenta al naturale oppure alla valdostana

Saucisse de porc à la sauce tomate et légumes avec polenta naturelle ou avec Fontina DOP gratiné
Stewed sausage with vegetables and tomato sauce with plain or Fontina DOP polenta



le nostre carni tipiche e verdure cucinate alla vecchia maniera con polenta al naturale e alla valdostana

26 euro

Ragouts de viandes typiques et légumes avec polenta naturelle et avec Fontina DOP
Traditional stewed meats and vegetables with plain and Fontina DOP polenta

I PRIMI PIATTI . PLATS PRINCIPAUX . FIRST COURSES



Zuppa alla valpellinentze

con calvo verza, pane di segale, brodo vegetale e Fontina DOP

15 euro

Soupe au chou frisé, pain de seigle, bouillon végétal et Fontina DOP

Soup with cabbage, rye bread, vegetable broth and Fontina DOP



Zuppa del giorno con Fontina DOP



Soupe du jour avec Fontina DOP

14 euro

Soup of the day with Fontina DOP



Tagliatelle all'uovo con funghi porcini

18 euro

Tagliatelles au cèpes

Porcini mushrooms tagliatelle



Tagliatelle all'uovo con ragù di cervo

16 euro

Tagliatelles au gibier

Venison (game) tagliatelle



* Gnocchi di patate al formaggio Bleu d'Aoste e noci

16 euro

Gnocchi de pommes de terre au fromage Bleu d'Aoste et noix

Bleu d'Aoste (blue cheese) gnocchi and nuts



* Crêpe al prosciutto cotto e Fontina DOP con besciamella e pomodoro

15 euro

Crêpe au jambon et Fontina DOP avec béchamel et sauce tomate

Ham and Fontina DOP crêpe with bechamel and tomato sauce



Pasta corta al pomodoro

12 euro

Pâtes courtes sauce tomate

Tomato sauce short pasta



Pasta corta con ragù alla bolognese

13 euro

Pâtes courtes à la bolognaise

Bolognese short pasta

LE FONDUTE . FONDUES



La Fondata con Tartufo nero d'Umbria

21 euro

Fontina DOP con crema di latte e patate lesse con la buccia

Fontina DOP fondue avec crème fraîche et pommes de terre en robe des champs

Fontina DOP fondue with fresh cream and boiled potatoes



La Fondata alla valdostana

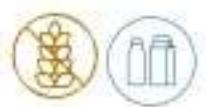
17 euro

Fontina DOP con crema di latte e crostini

Fontina DOP fondue avec crème fraîche et croûtons de pain

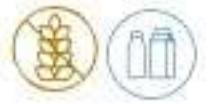
Fontina DOP fondue with fresh cream and croutons

I NOSTRI PIATTI TIPICI . NOTRE SPÉCIALITÉS . OUR SPECIALS



Tartiflette alla valdostana

patate gratinate con cipolla, salume affumicato, crema di latte e Fontina DOP 15 euro
gratin de pommes de terre avec oignon, charcuterie fumée, crème fraîche et Fontina DOP
potatoes au gratin with onion, smoked cured meat, fresh cream and Fontina DOP



Menù Montagnard

tagliere con tartiflette alla valdostana, salsiccia di maiale con finocchietto
e insalata condita con vinaigrette 23 euro
plateau avec tartiflette de la Vallée d'Aoste, saucisse de pork au fenouil et
salade à la vinaigrette
l latter with tartiflette from Valle d'Aosta, pork sausage with finocchietto (fennel)
and salad dressed with vinaigrette

su prenotazione sur réservation seulement by reservation only



PIERRADE (Plats Gourmet)

37 euro minimo | minimum 2 pers.
prezzo a persona . prix par personne . price per person

assortimento di carni e verdure da far cuocere su pietra con patate lesse e
salse a base di maionese
lamelles de viande et légumes cuites sur une pierre chauffante avec pommes de terre
à la vapeur et sauces mayonnaise
meat and vegetables slices cooked on a hot stone with boiled potatoes and mayonnaise sauces



FONDUE BOURGUIGNONNE

34 euro minimo | minimum 2 pers.
prezzo a persona . prix par personne . price per person

cubetti di manzo e salsiccia da far cuocere nell'olio bollente con patate fritte e salse a base di maionese
bouchées de boeuf et saucisse cuites dans l'huile bouillante avec pommes frites et sauces mayonnaise
sirloin steak and sausage cut into small pieces cooked in hot oil with fried potatoes and mayonnaise sauces



FONDUE CHINOISE

34 euro minimo | minimum 2 pers.
prezzo a persona . prix par personne . price per person

fettine sottili di manzo da far cuocere nel brodo vegetale con patate lesse e salse
a base di maionese
lamelles de boeuf cuites dans le bouillon végétal avec pommes de terre à la vapeur et
sauces mayonnaise
beef thinly sliced cooked in vegetable broth with boiled potatoes and mayonnaise sauces



RACLETTE SAVOYARDE

34 euro minimo | minimum 2 pers.
prezzo a persona . prix par personne . price per person

accompagnata da salumi al taglio, verdurine sott'olio e aceto e patate lesse con la buccia
avec charcuterie, légumes au vinaigre et pommes de terre en robe des champs
with cured meats, pickled vegetables and boiled potatoes

LE CARNI ALLA GRIGLIA . GRILLADE . TO THE GRILL

il contorno non è incluso

le plat d'accompagnement n'est pas inclus the side dish is not included

Entrecôte di manzo	Entrecôte de boeuf	Sirloin steak	6 euro all'etto/hg
Hamburger di bovino	Steak haché de boeuf	Beef burger (patty)	12 euro
200gr circa	senza pane	pas de pain	no bread
Salsiccia di maiale	Saucisse de porc	Pork sausage	10 euro
* Petto di pollo	Poitrine de poulet	Chicken breast	8 euro
Würstel di pollo e tacchino	Würstel de poulet et dinde	Chicken and turkey würstel (Vienna sausage)	8 euro

I CONTORNI . PLATS D'ACCOMPAGNEMENT . SIDE DISHES

   Patate lesse con la buccia	Pommes de terre en robe des champs Boiled potatoes	5 euro	   * Patate fritte	Pommes frites Fried potatoes	6 euro
  Verdure grigliate	zucchine, melanzane, peperoni, mela		   Peperoni stufati	Rataouille de poivrons Stewed peppers	8 euro
Légumes grillés	courgettes, aubergines, poivrons, pomme	10 euro			
Grilled vegetables	zucchini, aubergines, bell peppers, apple				

LE INSALATE . SALADES . SALADS

   Insalata mista	insalata, pomodori, carote, peperoni, mais		   Insalata verde	Salade verte	5 euro
Salade mixte	salade, tomates, carottes, poivrons, maïs	9 euro		Green salad	
Mixed salad	salad, tomatoes, carrots, bell peppers, corn				

LA PINSA ROMANA

Più leggera e digeribile perché composta da un mix di farine, acqua e sottoposta ad una lunga lievitazione.

Plus léger et plus digeste car composé d'un mélange de farines, d'eau et soumis à un long levage.

Lighter and more digestible because is made from a mix of flours, water and subjected to long leavening.

Flanze (focaccia calda)

olio d'oliva, origano
huile d'olive, origan
olive oil, origan

5 euro

Napoletana

pomodoro, mozzarella, acciughe
tomate, mozzarella, anchois
tomato, mozzarella, anchovies

10 euro

Prosciutto cotto

pomodoro, mozzarella, prosciutto
tomate, mozzarella, jambon
tomato, mozzarella, ham

11 euro

Prosciutto cotto e funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto,
funghi champignon
tomate, mozzarella, jambon,
champignons
tomato, mozzarella, ham, mushrooms

12 euro

Gorgonzola e noci

pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
noci
tomate, mozzarella, gorgonzola,
noix
tomato, mozzarella, blue cheese,
nuts

14 euro

Salmone

mozzarella, panna, salmone
mozzarella, crème fraîche, saumon
mozzarella, fresh cream, salmon

14 euro

Margherita

pomodoro, mozzarella, basilico
tomate, mozzarella, basilic
tomato, mozzarella, basil

9 euro

Würstel

pomodoro, mozzarella, würstel
tomate, mozzarella, würstel
tomato, mozzarella, würstel

11 euro

Diavola

pomodoro, mozzarella, spianata piccante
tomate, mozzarella, salami épice
tomato, mozzarella, spicy salami

11 euro

Siciliana

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi,
olive nere
tomate, mozzarella, anchois, câpres,
olives noires
tomato, mozzarella, anchovies, capers,
black olives

12 euro

Pinsa della casa

pomodoro, mozzarella, Fontina DOP,
mocetta
tomate, mozzarella, Fontina DOP,
motsetta
tomato, mozzarella, Fontina DOP,
mocetta (*local dried meat*)

14 euro

Tartufo

mozzarella, salsa al Tartufo, Parmigiano
mozzarella, sauce à la Truffe, Parmesan
mozzarella, Truffle sauce, Parmesan

17 euro

SUPPLEMENTI . EXTRA CHARGE 0,5 - 5 euro

I DESSERT . DESSERTS

	La torta di mele e noci con panna montata	9 euro
Gâteau aux pommes et noix	Apples and walnuts cake	
	La torta al cioccolato con panna montata	8 euro
Gâteau aux chocolat	Chocolate cake	
	Il tiramisù	8 euro
	Lo strüdel di mele, uvetta e cannella con panna montata	8 euro
Strüdel aux pommes et raisins secs arôme cannelle		
Apples, raisins and cinnamon strüdel		
	Il dessert del giorno al cucchiaio	7 euro
Dessert à la cuillère du jour	Milk pudding or custard of the day	
	Il nostro dessert gourmand <i>frutti di bosco caldi, panna montata e castagne</i>	10 euro
fruits rouges, crème fouettée et châtaignes	warm berries, whipped cream and chestnuts	

I GELATI ARTIGIANALI DA *Chocolat*

crèmes glacées artisanales homemade ice creams

	Coppa Grand Assaly <i>gelato al gusto miele affogato al Genepi</i>	9 euro
crème glacée au miel noyée dans le Génépi	honey ice cream “drowned” in Genepi	
	Affogato al: crème glacée noyée dans le: ice cream “drowned” in:	
Caffè café espresso	Baileys	8 euro
Cioccolata chocolat chaud hot chocolate	Disaronno (bitter almond liquor)	
Grand Marnier (Cognac and bitter orange liquor)		
	Coppa un gusto coupe glacée petite (1 parfum)	1 flavour ice cream
		4 euro
	Coppa due gusti coupe glacée moyenne (2 parfums)	2 flavours ice cream
		6 euro
	Coppa tre gusti coupe glacée grande (3 parfums)	3 flavours ice cream
		7 euro
TOPPINGS 1 euro		

SERVIZIO TORTA 1,5 euro a persona
per torte fornite dal cliente

ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E NOTE

COPERTO

2,5 euro

Se si soffre di allergie o intolleranze, si prega di parlare con il nostro personale prima di ordinare.

TUTTI I PIATTI POSSONO CONTENERE TRACCE DI GLUTINE E/O ALLERGENI.

NON SIAMO IN GRADO DI GARANTIRE L'ASSENZA DI CONTAMINAZIONE

Per garantire l'integrità dei prodotti, tutti i cibi da noi cucinati vengono rigorosamente abbattuti.

* In mancanza di reperibilità del fresco, i prodotti potrebbero essere surgelati; sarà nostra cura darne informazione al cliente.

ALLERGIES, INTOLÉRANCES ALIMENTAIRE ET NOTES

COUVERT

2,5 euro

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel avant de commander.

TOUS LES PLATS PEUVENT CONTENIR DES TRACES DE GLUTEN AT/OU D'ALLERGÈNES.
NOUS NE POUVONS PAS GARANTIR L'ABSENCE DE CONTAMINATION.

Pour garantir l'intégrité des produits, tous les aliments cuisinés par nos soins ils sont rigoureusement congélés rapidement.

* En l'absence de disponibilité de produits frais, les produits peuvent être surgelés; nous informerons le client.

FOOD ALLERGIES, INTOLERANCES AND NOTES

COVER CHARGE 2,5 euro

If you have allergies or intolerances, please speak to our staff before you order.

ALL DISHES MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN AND/OR ALLERGENS.

WE ARE NOT ABLE TO GUARANTEE THE ABSENCE OF CONTAMINATION.

To guarantee the integrity of the products, all the foods cooked by us are rigorously shock freezing.

* In the absence of availability of fresh products, the products may be frozen; we will inform the customer.

 Glutine
Gluten

 Lattosio
Lactose

 Peperoncino
Piment
Chili pepper

 Sedano
Céleri
Celery

 Funghi
Champignons
Mushrooms

 Soia
Soja
Soy

 Uova
Oeuf
Egg

 Pesce
Poisson
Fish

 Frutta secca
Fruit sec
Dried fruit



Senza glutine
Sans gluten
Gluten free



Vegetariano
Végétarien
Vegetarian



Vegano
Vegan