



ANTIPASTI

- **Tagliere con mocetta di Bosses, Prosciutto di St.Oyen, Fontina di alpeggio (Az. Agricola Duclos) € 15,00**

Plate with Bosses mocetta, St. Oyen ham, Alpine Fontina cheese (Az. Agricola Duclos)

Assiette avec mocetta Bosses, jambon de Saint-Oyen, fromage Fontina alpine (Az. Agricola Duclos)

- **Maxi Tagliere da condividere (per 2 -3 persone) € 24,00**

- **Flan di carciofi su crema al Bleu d'Aosta con alici del Cantabrico € 14,00**

Artichoke flan on Bleu d'Aosta cream with Cantabrian anchovies

Flan d'artichauts sur crème de Bleu d'Aoste et anchois de Cantabrie

- **Caponata di verdure mediterranea con gamberi * al vapore e granella di nocciola € 12,00**

Mediterranean vegetable caponata with steamed prawns and chopped hazelnuts*

Caponata de légumes méditerranéenne aux crevettes cuites à la vapeur et noisettes hachées*

- **Ricotta fresca (Az.. Agric. Duclos) con zucchine in agrodolce e frutta secca €12,00**

Ricotta cheese (Farm Chez Duclos) with sweet and sour courgettes, dried fruit

Ricotta (Ferme Duclos), aux courgettes aigre-douces, fruits secs

PRIMI PIATTI /FIRST COURSES /PREMIERS PLATS

- **Polenta concia valdostana** € 14,00
Polenta concia with Aosta Valley cheese
Polenta concia avec fromage de la Vallée d'Aoste
- **Raviolacci alle erbe di campo, burro artigianale e Parmigiano grattugiato** € 12,00
Fresh pasta (raviolacci) filled with wild herbs, butter and Parmesan
Raviolacci aux herbes sauvages, beurre et Parmesan
- **Gnocchetti di patate con fonduta di Bleu (Az. Agr. Duclos) e noci** €12,00
Potato gnocchi with Aosta blue cheese fondue (Farm Duclos) and walnuts
Gnocchis de pommes de terre, fondue au bleu d'Aoste (ferme Duclos) et noix
- **Minestrone di verdure condito con olio alla maggiorana** € 12,00
Vegetable soup with marjoram oil
Soupe aux legumes à l'huile de marjolaine

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

- Spezzatino di vitello profumato al Genepy, castagne e purè di patate € 22,00

Veal stew flavored with Genepy, chestnuts and mashed potatoes

Ragoût de veau parfumé au Génépi, châtaignes et purée de pommes de terre

- Hamburger di manzo (200gr), pane ai cereali*, salsa barbecue «Jack Daniel's» e patatine fritte* € 20,00

Beef burger (200 g), cereal bread, barbecue sauce «Jack Daniel's» and french fries*

Burger de bœuf (200g), pain aux céréales, sauce barbecue «Jack Daniel's» et frites*

- Prosciutto di St.Oyen alla brace, tomino (Az. Agr.Duclos) alla griglia, pistacchi e miele valdostano € 20,00

Grilled St.Oyen ham, grilled tomino cheese (Farm Duclos), pistachios and Aosta Valley honey

Jambon de Saint-Oyen grillé, tomino grillé (Ferme Duclos), pistaches et miel valdôtain

- Arrosto di maiale al forno con salsa alla senape di Dijon e caponata di verdure € 20,00

Baked roast pork with Dijon mustard sauce and vegetable caponata

Rôti de porc au four, sauce moutarde de Dijon et caponata de légumes

INSALATE / SALADS / SALADES

- Insalata mista (insalata, finocchi, carote, pomodorini secchi, mais) € 8,00

Mixed salad with garden vegetables (fennel, carrots, dried tomatoes, corn)

Salade composée de légumes du jardin (fenouil, carottes, tomates sèches, maïs)

- Insalata valdostana (insalata, mocetta, mele, noci, toma di Gressoney, crostini) € 15,00

Valle d'Aosta salad (lettuce, mocetta, apples, walnuts, Gressoney toma cheese, croutons)

Salade valdôtaine (laitue, mocetta, pommes, noix, toma Gressoney, croûtons)

DESSERTS

- **Panna cotta alla vaniglia del Madagascar con salsa ai mirtilli** € 6,00

Vanilla panna cotta with blueberry sauce

Panna cotta à la vanille et sauce aux myrtilles

- **Semifreddo alla nocciola** € 6,00

Hazelnut semifreddo

Parfait aux noisettes

- **Crema al mascarpone con Tegole valdostane** € 6,00

Mascarpone cream with Aosta Valley Tegole

Crème mascarpone aux Tegole valdôtaines

- **Tortino morbido di arance e mandorle con cioccolato bianco fuso** € 6,00

Orange, almond and melted white chocolate tart

Gâteau à l'orange, aux amandes et au chocolat blanc fondu

Assiette di formaggi valdostani (Az. Agr. Chez Duclos) con miele e frutta secca

€ 12,00

Assiette of Aosta Valley cheeses (Farm Chez Duclos) with honey and dried fruit

Assiette de fromages valdôtains (Ferme Chez Duclos) au miel et fruits secs

Abbinamento con vino dolce "Moscato Samos" € 4,00 a bicchiere

Paired with Samos Moscato sweet wine €4.00 per glass

Accompagné de vin doux Samos Moscato 4,00 € le verre

Coperto € 2,00 per persona

Cover charge €2.00 per person

Frais de couverture 2,00 € par personne

Gentile Cliente, per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

Dear Customer, for any information on substances or allergens you can consult the specific documentation which will be provided, upon request, by the service staff.

Cher Client, pour toute information sur les substances ou allergènes vous pouvez consulter la documentation spécifique qui vous sera fournie, sur demande, par le personnel de service.

IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO POTREBBE ESSERE UTILIZZATO PRODOTTO CONGELATO

IN THE ABSENCE OF FRESH PRODUCT, FROZEN PRODUCT COULD BE USED

EN L'ABSENCE DE PRODUIT FRAIS, UN PRODUIT SURGELÉ POURRAIT ÊTRE UTILISÉ

* prodotto surgelato all'origine / produit congelé à l'origine
mise à mort

** prodotto sottoposto a procedura di abbattimento/produit soumis à une procédure de