

## ANTIPASTI

**Tagliere di salumi del Gran Combin (prosciutto di St.Oyen, lardo e mocetta di Bosses) € 16,00**

*Plate with St. Oyen ham, lardo and mocetta from Bosses*

*Assiette avec jambon de Saint-Oyen, saindoux et mocetta de Bosses,*

**Maxi Tagliere da condividere (per 2 -3 persone) € 25,00**

*Big Plate of cure meat to share (2-3 persons)*

*Grande planche de charcuterie à partager (2-3 gens)*

**Assiette di formaggi valdostani (Az. Agr. Duclos): fontina di alpeggio, toma di Gressoney, Bleu d'Aoste con frutta secca € 15,00**

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

*Assiette de fromages valdôtains (Ferme Chez Duclos) avec fruits secs*

**Flan di carciofi, crumble di pane, mandorle e alici del Cantabrico € 12,00**

*Artichoke flan, bread crumble, almonds and Cantabrian anchovies*

*Flan d'artichauts, crumble de pain, amandes et anchois de Cantabrie*

**Tortino di verdure profumate alla menta, biscotto salato al sesamo e glassa di aceto balsamico € 12,00**

*Mint-scented vegetable tart, savory sesame biscuit and balsamic vinegar glaze*

*Tarte aux légumes parfumée à la menthe, biscuit salé au sésame et glaçage au vinaigre balsamique*

## PRIMI

**Raviolacci alle erbe di campo, burro artigianale e Parmigiano € 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 d'Aosta e noci € 12,00**

*Gnocchi with Bleu d'Aoste fondue and walnuts*

*Gnocchis de pomme de terre, fondue Bleue d'Aoste et noix*

**Trofiette genovesi al pesto fresco di basilico € 12,00**

*Genoese trofiette with fresh basil pesto*

*Trofiette génoise au pesto de basilic frais*

**Maccheroncini di pasta fresca al ragù di manzo aromatizzato al tartufo bianco € 14,00**

*Fresh pasta macaroni with flavored beef ragout with white truffle*

*Macaroni de pâtes fraîches au ragoût de bœuf aromatisé à la truffe blanche*

**Crema tiepida di verdure, olio Evo, crostini di pane valdostano € 12,00**

*Warm vegetable cream, extra virgin olive oil, Aosta Valley bread croutons*

*Crème végétale tiède, huile d'olive extra vierge, Croûtons de pain de la Vallée d'Aoste*

## SECONDI

**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*

**Hamburger di manzo (Angus 200 gr.), pane ai cereali\*, cheddar, salsa barbecue e patatine fritte\*** € 20,00

*Beef burger (Angus 200 g), cereal bread\*, cheddar cheese, BBQ sauce and french fries\**

*Burger de bœuf (Angus 200g), pain aux céréales\*, cheddar fromage, sauce barbecue et pommes frites\**

**Polenta di farina valdostana (Az. Agr. Chappoz) con spezzatino di vitello profumato al Genepy** € 22,00

*Aosta Valley flour polenta (Farm Chappoz) with veal stew flavored with Genepy*

*Polenta à la farine de la Vallée d'Aoste (Ferme Chappoz) avec ragoût de veau parfumé au Génépi*

**Salmone norvegese affumicato, insalatina di finocchi, frutta secca e zucchine in agrodolce** € 20,00

*Smoked Norwegian salmon, fennel salad, dried fruit and sweet and sour courgettes*

*Saumon fumé de Norvège, salade de fenouil, fruits secs et courgettes aigre-douces*

## CONTORNI

**Patatine fritte** € 6,00

*French fries*

*Pommes frites*

**Caponata di verdure** € 6,00

*Vegetable caponata*

*Caponata de légumes*

**Rosti di patate** € 6,00

*Potatoe's Rosti*

*Rosti de pommes de terre*

**Polenta di farina valdostana (Az. Agr. Chappoz)** € 9,00

*Aosta Valley flour polenta (Farm Chappoz)*

*Polenta à la farine de la Vallée d'Aoste (Ferme Chappoz)*

## INSALATE

### **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)*

**Coperto € 2,00 per persona**

*Cover charge € 2,00 per person*

*Frais de couverture € 2,00 par personne*

## DESSERT

€ 6,00

### **Panna cotta alla vaniglia del Madagascar con salsa ai mirtilli**

*Vanilla panna cotta with blueberry*

*Panna cotta à la vanille et sauce aux myrtilles*

### **Panna cotta alla vaniglia del Madagascar con salsa ai lamponi**

*Vanilla panna cotta with raspberry sauce*

*Panna cotta à la vanille et sauce aux framboises*

### **Semifreddo al torroncino con granella di nocciole**

*Nougat semifreddo with chopped hazelnuts*

*Parfait au nougat et aux noisettes hachées*

### **Crema al mascarpone con Tegole valdostane**

*Mascarpone cream with Aosta Valley Tegole*

*Crème mascarpone aux Tegole valdôtaines*

### **Tortino morbido di arance e mandorle con cioccolato bianco fuso**

*Orange, almond and melted white chocolate tart*

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

### **Gelato al mandarino tardivo di Ciaculli variegato al limone di Sorrento**

*Ice cream with late Ciaculli mandarin variegated with Sorrento lemon*

*Glace Ciaculli tardive à la mandarine panachée de citron de Sorrente*