

Menu



Antipasti

Il piatto di salumi tipici Valdostani € 14,00

Gnocco fritto
con il Crudo D.O.P. di Bosses € 14,00

Tartare di trota*salmonata aromatizzata
al pepe nero, zucchero di canna grezzo
e riduzione al balsamico € 12,00

Sformatino di patate e funghi porcini*,
fonduta alla toma d'alpeggio
aromatizzata al tartufo € 12,00

Caprino morbido leggermente scottato
con crostino al miele e noci € 12,00

Vellutata di zucca
con quenelles di formaggio Serras
e croccante d'amaretto € 10,00

Lumache biologiche
della valle d'aosta "Madame Escargot"
alla Bourguignonne € 14,00

Hors d'œuvres

L'assiette de charcuterie typique € 14,00

Beignets de pâtes à pizza
avec jambon cru de Bosses € 14,00

Tartare de truite rose au poivre noir,
sucre brun et réduction
de vinaigre balsamique € 12,00

Flan de pommes de terre et cèpes,
fondue d'alpage
au parfum de truffes € 12,00

Fromage de chèvre doux tiède
avec croutons de pain, miel et noix € 12,00

Velouté de potiron,
quenelles de fromage Serras
et miettes de bisquit amaretto € 10,00

Escargots "Bio"
du Vallée d'Aoste "Madame Escargot"
à la Bourguignonne € 14,00

Primi piatti

Gnocchi* di patate alle castagne
con Bleu d'Aoste e radicchio € 13,00

Pappardelle* al ragù di cervo
e Grué di cioccolato € 13,00

Ravioli alla Valpellinentze*
(farciti con pane nero,
cavolo verza e Fontina) € 13,00

Riso Carnaroli al vino Refain,
profumo di liquirizia
e flute dello stesso € 14,00 (min. 2 pers)

La zuppa del giorno € 12,00

La crespella di grano saraceno
alla crema di funghi*
e toma valdostana € 13,00

La polenta concia € 12,00

Entrées

Gnocchis de farine de châtaigne
au Bleu d'Aoste et salade de trévisse € 13,00

Pâtes au ragoût de gibier
et Grué de Cacao € 13,00

Ravioli à la Valpellinentze
(farcis avec pain noir,
choux et Fontine) € 13,00

Risotto au vin Refrain,
parfum de réglisse
et flûte du même € 14,00 (min. 2 pers)

La soupe du jour € 12,00

Crêpe de sarrasin
à la crème de champignons*
et tome valdôtaine € 13,00

Polenta "concia" au fromage fondu € 12,00

Secondi piatti

Carbonada con polenta € 16,00

Civet di cervo* con polenta € 18,00

Guancia di vitello brasato al Pinot Noir con timballo di patate e purea di fave € 20,00

Carré d'agnello* al timo con ratatouille di verdure € 24,00

Baccalà* in due cotture, passata di ceci, limone candito e carciofi € 20,00

La grilla

Entrecôte di manzo alla griglia (gr.200), servita con i sali aromatizzati e patate fritte € 18,00

Gran grigliata mista di carne* e verdure € 48,00 (min. 2 pers)

Costata di manzo gr.400/600 alla griglia, servita con sali aromatizzati e patatine € 24,00

Filetto alla griglia servito al tavolo da 1 KG, Sali aromatizzati, salse e contorno del giorno € 28,00 (min. 2 pers)

Plats principaux

Carbonada avec polenta (emincé de veau et polenta) € 16,00

Civet de cerf* avec polenta € 18,00

Joue de veau braisée au Pinot Noir avec timbale de pommes de terre et crème de fèves € 20,00

Carré d'agneau* au thym avec ratatouille de légumes € 24,00

Morue* en deux cuissons, Velouté de pois chiches, citron confits et artichauts € 20,00

La grille

Entrecôte de bœuf grillée (gr.200), servie avec sels aromatisés et pommes de terre frites € 18,00

Grillade gourmande de viande* mixte et légumes € 24,00 (min. 2 pers)

Côte de bœuf gr. 400/600 grillée, servie avec sels aromatisés et pommes frites € 28,00

Filet grillée servi à la table 1 KG avec sels aromatisés, sauces et garniture du jour € 28,00 (min. 2 pers)

Il nostro menu degustazione € 28,00

Sformatino di patate e funghi porcini*, fonduta alla toma d'alpeggio aromatizzata al tartufo

La zuppa del giorno

Caprino morbido leggermente scottato con crostino al miele e noci

La panna cotta con coulis ai frutti di bosco

Il nostro menu degustazione € 30,00

Il piatto di salumi tipici Valdostani

Pappardelle* al ragù di cervo e Grué di cioccolato

Carbonada con polenta

"L'Etroblen" sorbetto* mela verde e Genepy

Il nostro menu degustazione € 35,00

Tartare di trota*salmonata aromatizzata al pepe nero, zucchero di canna grezzo e riduzione al balsamico

Riso Carnaroli al vino Refain, profumo di liquirizia e flute dello stesso

Baccalà* in due cotture, passata di ceci, limone candito e carciofi

Castagne al miele con panna

Notre menu degustation € 28,00

Flan de pommes de terre et cèpes, fondue d'alpage au parfum de truffes

La soupe du jour

Fromage de chèvre doux tiède avec croutons de pain, miel et noix

Panna cotta avec coulis de fruits rouges

Notre menu degustation € 30,00

L'assiette de charcuterie typique

Pâtes au ragoût de gibier et Grué de Cacao

Carbonada avec polenta (emincé de veau et polenta)

"L'Etroblen" sorbet* au Genepy et pomme verte

Notre menu degustation € 35,00

Tartare de truite rose au poivre noir, sucre brun et Réduction de vinaigre balsamique

Risotto au vin Refrain, parfum de réglisse et flûte du même

Morue*en deux cuissons, Velouté de pois chiches, citron confits et artichauts

Châtaignes au miel avec crème fraîche



Benvenuti Bienvenu

L'arte è l'espressione del pensiero più profondo nel modo più semplice.
Un caloroso ringraziamento a Giuseppe Tecco per l'immagine di copertina.

La Direzione, lo Staff e i nostri Chef Vi augurano un buon appetito.

coperto € 2,50, servizio 10%

ALLERGENI PRESENTI NEGLI ALIMENTI

IN CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI CONTATTARE IL NOSTRO PERSONALE.

RICORDIAMO L'ELENCO DEGLI ALLERGENI DI CUI ALL'ALLEGATO II DEL REG. CE 1169/2011:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, VALE A DIRE: GRANO (FARRO E GRANOKHOROSAN)*, SEGALE, ORZO, AVENA O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIOSI PURCHÉ IL PROCESSO SUBITO NON AUMENTI IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'EFSA PER IL PRODOTTO DI BASE DAL QUALE SONO DERIVATI;
B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO PURCHÉ IL PROCESSO SUBITO NON AUMENTI IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'EFSA PER IL PRODOTTO DI BASE DAL QUALE SONO DERIVATI;
C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE D'ORZO;
D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI O DI ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA PER LIQUORI ED ALTRE BEVANDE ALCOLICHE.
2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI.
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI.
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;

- B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI.
8. FRUTTA A GUSCIO, CIOÈ MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ANACARDI (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARYA ILLINOENSIS (WANGENH) K. KOCH), NOCI DEL BRASILE (BERTHOLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI O DI ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA PER LIQUORI ED ALTRE BEVANDE ALCOLICHE.
9. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI.
10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI.
12. ANDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MGL ESPRESSI COME SO₂.
13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI.