

Il piccolo menù

€ 17,50

composto da due portate a scelta:

Lardo di Arnad DOP con Castagne al miele e “Mecoulin”

oppure

Carpaccio di Mocetta con olio di noci e limone

oppure

Insalata Montanara con noci, pere e Bleu d'Aoste



Zuppa Valpellinentse gratinata con verza e fontina

oppure

Polenta Concia alla valdostana

oppure

Tagliolini all'uovo saltati ai funghi porcini**

oppure

Salsicetta in umido con polenta

***PER I DESSERT FATTI IN CASA
CHIEDERE LA CARTA A PARTE***

Il menù goloso

€ 25,50

composto da tre portate a scelta:

Lardo di Arnad DOP con Castagne al miele e “Mecoulin”

oppure

Carpaccio di Mocetta con olio di noci e limone

oppure

Insalata Montanara con noci, pere e Bleu d'Aoste



Polenta Concia alla valdostana

oppure

Zuppa rustica di cereali e legumi

oppure

Tagliolini all'uovo saltati ai funghi porcini**



Salsicetta in umido con polenta

oppure

Carbonada di manzo con polenta

oppure

Assiette di formaggi delle Alpi con polenta

Per iniziare

Il Lardo di Arnad DOP, servito con le castagne al miele e cannella ed il “Mecoulin” fatto in casa..... € 9,00

Il carpaccio di Mocetta bovina, condita con l'olio di noci e limone € 9,50

Il Tagliere, la selezione dei migliori salumi valdostani, tra cui il lardo di Arnad DOP, la mocetta, le salsicce, la coppa al ginepro, il bodeun ed il teteun..... € 10,00

Il Formaggio Caprino alla piastra, su letto di rapa rossa, insalata, arancia e pinoli tostati..... € 11,00

La Trota di Lillaz in carpione*, teneri filetti di trota con julienne di verdure..... € 11,00

Il Gran Piatto, i migliori salumi valdostani e formaggi alpini con affinamento di confettura fatta in casa..... € 13,00

Le zuppe e le paste

La Valpellinentse, robusta zuppa di pane, brodo, verza e Fontina DOP, gratinata in forno..... € 9,00

La Zuppa Rustica, sostanziosa minestra con farro, orzo, fagioli, miglio, ceci e lenticchie..... € 9,00

I Tagliolini** di pasta all'uovo, saltati ai porcini € 10,00

Gli Straccetti*, pasta di farina di castagne fatta in casa, con la mocetta e la toma di Gressoney € 11,00

Il Ventaglio di Ravioli*, duo di ravioli fatti in casa, farciti al cervo e mirtillo ed al cinghiale e mele, saltati con burro e timo di Valnontey..... € 12,00

I primi gratinati con polenta rustica di mais e grano saraceno

La Concia alla Valdostana, ricca di Fontina dop e gratinata in forno € 9,50

La Concia al Bleu d'Aoste, gustosa, al formaggio erborinato Bleu d'Aoste € 9,50

Il Pasticcio, con la Fontina DOP ed i funghi porcini trifolati € 10,00

Le carni con la polenta

La Salsiccia di maiale, morbida e saporita, stufata con la salsa al pomodoro € 11,00

La Carbonada, tenero spezzatino di carne di manzo profumato al vino bianco Petite Arvine € 12,00

Il Cervo*, cotto in salmì al timo di Valnontey € 13,50

Lo spezzatino di Cinghiale*, insaporito con le erbe ed i funghi porcini € 14,50

La Gran Selezione*, un assaggio di tutte le carni servite con la polenta concia alla valdostana (minimo 2 persone/prezzo per persona) € 17,50

Supplemento per polenta concia alla valdostana in accompagnamento alle carni € 4,00

Gli altri secondi piatti

L'Entrecôte, circa 300 gr di gustoso manzo grigliato con il contorno a scelta € 16,00

Le Costolette d'agnello**, alla scottadito, profumate alle erbe di montagna, contorno a scelta € 16,00

La Fonduta alla Valdostana, con la Fontina DOP, servita con i crostini di pane e le patate al vapore, abbinata all'assiette di salumi e cetriolini € 16,50

Ed inoltre...

L'Insalatona Rustica, con la misticanza di insalata, la mocetta, i crostini dorati, la toma di capra e la vinaigrette € 9,00

L'Insalatona Montanara, la misticanza di insalata, le noci, le pere abate, il formaggio Bleu d'Aoste e la vinaigrette € 9,00

L'Insalata Mista con carote julienne e pomodori € 5,00

Le Verdure del giorno** € 4,50

L'Assaggio di Fontina DOP di alpeggio € 5,00

L'Assiette di Formaggi, selezione dei migliori formaggi di montagna, accompagnati dalla composta di frutta fatta in casa € 10,00

PER I DESSERT FATTI IN CASA

CHIEDERE LA CARTA A PARTE

Il Menù della sera € 18,00

Menù fisso composto da 2 portate e dal dessert Chiedere al cameriere le proposte del giorno

Per i bimbi fino ai 12 anni

Menù di due portate e un dessert € 14,00

| | |
|---|--------|
| Pasta corta al pomodoro, al pesto o all'olio..... | € 6,00 |
| Polenta e latte..... | € 6,00 |
| Polenta concia con fontina..... | € 6,50 |
| Tortellini** di carne al pomodoro o al burro..... | € 6,50 |



| | |
|---|--------|
| Piatto di prosciutto cotto e salame con patate..... | € 6,00 |
| Bistecchina ai ferri con patate saltate..... | € 7,00 |
| Salsicetta in umido con polenta..... | € 7,00 |
| Hamburger** alla piastra con patate..... | € 7,00 |



| | |
|--|--------|
| Coppetta di gelato, crema di Cogne al cioccolato, frutto o yogurt a scelta..... | € 3,00 |
|--|--------|

Rivolgersi al cameriere per informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie e per i piatti senza glutine.

** prodotto surgelato

* prodotto fresco abbattuto all'origine (-18°C)

Coperto ed acqua naturale del Gran Paradiso offerti

Acqua gasata microfiltrata € 2,00

Supplemento terrazza € 2,00