

Il menù alpino

€ 26,00


composto da tre portate a scelta:

Il Lardo di Arnad DOP con Castagne al miele e "Mecoulin"


oppure

Il Carpaccio di Mocetta con olio di noci e limone


oppure

L'Insalata Montanara con noci, pere e Bleu d'Aoste 



La Zuppa Valpellinentse gratinata con verza e fontina 

oppure

La Polenta Concia alla valdostana 

oppure

I Tagliolini all'uovo saltati ai funghi porcini** 

oppure

La Salsicetta in umido con polenta



La Crema di Cogne


oppure

La Panna cotta con salsa ai frutti di bosco

Il menù dello Chef

€ 35,00

composto da tre portate a scelta:

Il Caciocavallo alla piastra 

oppure

La Trota di Lillaz in carpione

oppure

La Lonza di maiale marinata



Il Ventaglio di Ravioli* di selvaggina e frutta

oppure

Gli Straccetti con mocetta e toma di Gressoney

oppure

Salmi di cervo con polenta

oppure

L'Entrecôte alla griglia con il contorno a scelta



Il Clafoutis con rabarbaro e lampone e gelato alla fragola

oppure

Lo Strudel di mele con salsa alla vaniglia e gelato alla crema

oppure

L'Assaggio di fontina di alpeggio


Per iniziare

- Il Lardo di Arnad DOP**, servito con le castagne al miele e cannella ed il "Mecoulin" fatto in casa € 10,00
- Il carpaccio di Mocetta bovina**, condita con l'olio di noci e limone € 10,00
- La lonza di maiale**, marinata in casa con julienne di finocchi , arancia e ribes rosso € 13,00
- Il Caciocavallo alla piastra**, con pomodori datterini freschi conditi alla mediterranea (V) € 13,00
- La Trota di Lillaz in carpione***, teneri filetti di trota con julienne di verdure € 13,00
- Il Gran Piatto**, i migliori salumi valdostani e formaggi alpini con affinamento di confettura fatta in casa € 16,00

Le zuppe e le paste

- La Valpellinentse**, robusta zuppa di pane, brodo, verza e Fontina DOP, gratinata in forno (V) € 10,00
- La Zuppa Rustica**, sostanziosa minestra con farro, orzo, fagioli, miglio, ceci e lenticchie (V) € 10,00
- I Tagliolini**** di pasta all'uovo, saltati ai funghi porcini (V) € 12,00
- Gli Straccetti***, pasta di farina di castagne fatta in casa, con la mocetta e la toma di Gressoney € 13,00
- 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 € 14,00

La polenta gratinata di farina rustica di mais e grano saraceno

La Concia alla Valdostana, ricca di Fontina dop e gratinata in
forno  € 10,50

La Concia al Bleu d'Aoste, gustosa, al formaggio erborinato
Bleu d'Aoste  € 10,50

Il Pasticcio, con la Fontina DOP ed i funghi porcini
trifolati  € 11,50

Le carni con la polenta

La Salsiccia di maiale, morbida e saporita, stufata con la salsa al
pomodoro € 12,00

La Carbonada, tenero spezzatino di carne di manzo profumato al
vino bianco Petite Arvine € 14,00

Il Cervo*, cotto in salmì al timo di Valnontey € 15,00

Lo spezzatino di Cinghiale*, insaporito con le erbe ed i funghi
porcini € 16,00

La Gran Selezione*, un assaggio di tutte le carni servite con la
polenta concia alla valdostana
(minimo 2 persone/prezzo per persona) € 19,50

Supplemento per polenta concia alla valdostana in accompagnamento
alle carni € 5,00

Gli altri secondi piatti

L'Entrecôte, circa 300 gr di gustoso manzo grigliato con il contorno a scelta..... € 18,00

Le Costolette d'agnello**, alla scottadito, profumate alle erbe di montagna, contorno a scelta..... € 19,00

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..... € 20,00

Ed inoltre...

L'Insalatona Rustica, con la misticanza di insalata, la mocetta, i crostini dorati, la toma di capra e la vinaigrette..... € 10,00

L'Insalatona Montanara, la misticanza di insalata, le noci, le pere abate, il formaggio Bleu d'Aoste e la vinaigrette (V)..... € 10,00

L'Insalata Mista con carote julienne e pomodori..... € 6,00

Le Verdure del giorno** (V)..... € 6,00

L'Assaggio di Fontina DOP di alpeggio (V)..... € 7,00

L'Assiette di Formaggi, selezione dei migliori formaggi di montagna, accompagnati dalla composta di frutta fatta in casa (V)..... € 12,00

PER I DESSERT FATTI IN CASA
CHIEDERE LA CARTA A PARTE

Il Menù della sera € 25,00

Menù fisso composto da 2 portate e dal dessert

Chiedere al cameriere le proposte del giorno

Per i bimbi fino ai 12 anni

Pasta corta al pomodoro, al pesto, all'olio o al ragù..... € 7,00

Polenta e latte..... € 7,00

Polenta concia con fontina..... € 8,00



Piatto di prosciutto cotto e salame con patate..... € 7,00

Salsicetta in umido con polenta..... € 8,00

Hamburger** al piatto con patate..... € 8,00




Coppetta di gelato, crema di Cogne al cioccolato,
frutto o yogurt a scelta..... € 5,00

Menù di due portate e un dessert € 17,00

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)

 piatto vegetariano

Coperto ed acqua naturale del Gran Paradiso offerti

Acqua gasata microfiltrata € 2,50

Supplemento terrazza € 2,50

I DESSERT FATTI IN CASA

La Panna cotta €5,50

con la fresca crema di latte e la sua salsa ai lamponi, more e mirtilli

La Crema di Cogne €6,00

il classico dessert "cognein" al cioccolato con le "tegole" alla nocciola

Lo Yogurt alpino €6,00

bianco cremoso, fatto in casa e servito con la salsa ai frutti di bosco

La Crostata della Barme €6,50

golosa pastafrolla ai frutti di bosco e la salsa alla vaniglia

Il Parfait alle castagne e agrumi €6,50

*rinfrescante parfait con salsa di caffè alla valdostana e
biscotti maison alla cannella*

Il Semifreddo al Gényépy €7,00

*sfizioso semifreddo al gényépy con tegole e crema ganache al
cioccolato fondente*

Lo Strudel di mele €7,50

*con pinoli, uvetta e cannella, servito tiepido con salsa vaniglia
e gelato alla crema*

Il Clafoutis €7,50

*morbido tortino con rabarbaro del nostro orto e lamponi, servito
tiepido con gelato*

*Tutti i dessert sono fatti in casa, accompagnateli con un calice di
Muscat Petit Grain Flétry €6,00 - Gényépy maison €3,50*