

# Il menù alpino

€ 26,50

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 formaggio Bleu d'Aoste 



La Zuppa Valpellenentse gratinata con verza e fontina 

*oppure*

La Polenta Concia alla valdostana gratinata con formaggio Fontina 

*oppure*

I Tagliolini all'uovo saltati ai funghi porcini\*\* 

*oppure*

La Salsicetta in umido con polenta



La Crema di Cogne,

il dessert al cioccolato tipico di Cogne e i biscotti alle nocciole 

*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 e i pomodorini datterini alla mediterranea 

*oppure*

La Trota di montagna in carpione con julienne di verdure

*oppure*

Lo Sformatino di zucca con granella di amaretti e fonduta al formaggio *Bandit fumé* dell'azienda Garin con bouquet di misticanza 



Il Ventaglio di Ravioli\* fatti in casa, farciti al cervo e mirtillo e alla patata viola e cotto alla brace, saltati con burro e timo

*oppure*

Gli Straccetti alla farina di castagna con mocetta e toma di Gressoney


*oppure*

Salmì di cervo al timo di Valnontey con polenta

*oppure*

L'Entrecôte alla griglia con il contorno a scelta



Il Grand Paradis, polenta bianca al cocco con cuore di rabarbaro e lampone 

*oppure*

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

*oppure*

L'Assaggio di Fontina d'alpeggio 

## Per iniziare

- Il Lardo di Arnad DOP**, servito con le castagne al miele e cannella ed il "Mecoulin" fatto in casa ..... € 11,00
- Il Carpaccio di Mocetta bovina**, condita con l'olio di noci e limone ..... € 11,00
- Il Caciocavallo alla piastra**, con pomodori datterini freschi conditi alla mediterranea (V) ..... € 13,00
- Lo Sformatino di zucca**, con granella di amaretti e fonduta al formaggio *Bandit fumé* dell'azienda agricola Garin (V) ..... € 13,50
- La Trota di torrente in carpione\***, teneri filetti di trota con julienne di verdure ..... € 14,00
- Il Gran Piatto**, i migliori salumi valdostani e formaggi alpini con accompagnamento di confettura fatta in casa ..... € 17,00

## Le zuppe e le paste

- La Valpellinentse**, robusta zuppa di pane, brodo, verza e formaggio Fontina DOP, gratinata in forno (V) ..... € 11,00
- La Zuppa Rustica**, sostanziosa minestra con farro, orzo, fagioli, miglio, ceci e lenticchie (V) ..... € 11,00
- I Tagliolini\*\*** di pasta all'uovo, saltati ai funghi porcini (V) ..... € 13,00
- Gli Straccetti\***, pasta di farina di castagne fatta in casa, saltati con la mocetta e la toma di Gressoney ..... € 13,50
- Il Ventaglio di Ravioli\***, duo di ravioli fatti in casa, farciti al cervo e mirtillo ed alla patata viola e cotto alla brace, saltati con burro e timo di Valnontey ..... € 14,00

# La polenta di farina rustica di mais macinata a pietra

**La Concia alla Valdostana**, con abbondante formaggio Fontina DOP e gratinata al forno 🌱 ..... € 11,50

**La Concia al Bleu d'Aoste**, gustosa, al formaggio erborinato Bleu d'Aoste e gratinata al forno 🌱 ..... € 12,00

**La Polenta ai funghi porcini\*\***, ricca di prelibati e profumati funghi porcini trifolati 🌱 ..... € 16,00

## Le carni con la polenta

**La Salsiccia di maiale**, morbida e saporita, stufata con la salsa al pomodoro ..... € 14,00

**La Carbonada**, tenero spezzatino di carne di manzo profumato al vino bianco Petite Arvine ..... € 15,00

**Il Cervo\***, cotto in salmì al timo di Valnontey ..... € 16,00

**Lo Spezzatino di Cinghiale\***, insaporito con le erbe ed i funghi porcini ..... € 17,00

**La Gran Selezione\***, un assaggio di tutte le carni, servite con la polenta concia alla valdostana  
(minimo 2 persone/prezzo per persona) ..... € 21,00

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

## Gli altri secondi piatti


L'Entrecôte, circa 300 gr di gustoso manzo grigliato con il contorno a scelta ..... € 19,00

Le Costolette d'agnello\*\* alla scottadito, profumate alle erbe di montagna, contorno a scelta ..... € 21,00

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 ..... € 11,00

L'Insalatona Montanara, la misticanza di insalata, le noci, le pere abate, il formaggio Bleu d'Aoste e la vinaigrette  ..... € 11,00

L'Insalata Mista con carote julienne e pomodori  ..... € 7,00

Le Verdure del giorno\*\*  ..... € 7,00

L'Assaggio di Fontina DOP di alpeggio  ..... € 8,00

L'Assiette di Formaggi, selezione dei migliori formaggi di montagna, accompagnati dalla composta di frutta fatta in casa  ..... € 14,00




PER I DESSERT FATTI IN CASA  
CHIEDERE LA CARTA A PARTE

# Il Menù della sera € 25,00

Menù fisso composto da due portate e un dessert a scelta

Chiedere al cameriere le proposte del giorno

## Per i bimbi fino ai 12 anni

|   |        |
|---|--------|
| Polenta e latte    | € 7,00 |
| Pasta corta al pomodoro, al ragù, al pesto o all'olio  | € 7,50 |
| 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,<br>frutto o yogurt a scelta | € 5,00 |
|---|--------|

**Menù bimbi completo (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