

# LA PETITE CARTE DES GOURMANDISES

*DALLE 17:00 ALLE 22:00*

*FROM 5 P.M TO 10 P.M*

*DE 17H À 22H*

## **CHARCUTERIE VALDOSTANA**

*SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI VALDOSTANI PER FARVI CONOSCERE E  
GUSTARE I SAPORI E LE TRADIZIONI DELLA VALLE*

*CHOICE OF AOSTA VALLEY DRY MEAT AND CHEESES, TO LET YOU KNOW AND  
APPRECIATE THE TASTES AND THE FOOD TRADITION OF THIS VALLEY*

*SÉLECTION DE CHARCUTERIE ET FROMAGES VALDÔTAINS POUR VOUS FAIRE  
CONNAÎTRE ET GOÛTER LES SAVEURS DE LA VALLÉE*

**€ 15,00**

## **TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE**

*CARNE DI FASSONA PREPARATA E SERVITA CON TUORLO D'UOVO E AROMI  
FASSONA RAW MEAT PREPARED AND SERVED WITH EGG YOLK AND  
FLAVOURINGS*

*VIANDE CRUE DE FASSONA PRÉPARÉE ET SERVIE AVEC JAUNE D'ŒUF ET  
ARÔMES*

**€ 15,00**

## **PIATTO DI SALMONE SCOZZESE**

*SALMONE AFFUMICATO SERVITO CON CROSTONI DI PANE NERO,  
BURRO DI ALPEGGIO E YOGURT*

*SMOKED SALMON SERVED WITH RYE BREAD CROUTONS,  
ALPINE BUTTER AND YOGURT*

*SAUMON FUMÉ SERVI AVEC CROÛTONS DE PAIN NOIR DE SEIGLE,  
BEURRE D'ALPAGE ET YAOURT.*

**€ 15,00**

## **PROSCIUTTO CRUDO DI BOSSES**

*PROSCIUTTO CRUDO DI BOSSES CON BOCCONCINI DI MOZZARELLA E  
POMODORINI*

*BOSSES RAW HAM WITH MOZZARELLA AND CHERRY TOMATOES  
JAMBON DE BOSSES AVEC MOZZARELLA ET TOMATES CERISES*

**€ 16,00**

## **MOCETTA CON FONDUTA**

*FIORE DI MOCETTA AFFETTATA CON FONDUTA DI FONTINA DOP  
SLICED MOCETTA WITH AOSTA VALLEY FONTINA FONDUE*

*TRANCHES DE MOCETTA AVEC FONDUE DE FONTINA VALDÔTAINE*

**€ 16,00**

## CAVIALE

*30 GR. DI CAVIALE BELUGA SERVITO CON PATATA BOLLITA E PANNA ACIDA*  
*30 GR. BELUGA CAVIAR SERVED WITH BOILED POTATO AND SOUR CREAM*  
*30 GR. DE CAVIAR BELUGA SERVI AVEC POMME DE TERRE À L'EAU*  
*ET CRÈME AIGRE*

**€ 80,00**

## GIARDINIERA ALLA PIEMONTESE

*ANTICA RICETTA PIEMONTESE CON VERDURE DELLA TRADIZIONE*  
*INTEGRATA CON TONNO ALL'OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE*  
*ANCIENT PIEDMONTESE RECIPE WITH TRADITIONAL VEGETABLES*  
*AND TUNA IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*  
*ANCIENNE RECETTE PIÉMONTAISE AUX LÉGUMES DE LA TRADITION*  
*AVEC THON À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE*

**€ 15,00**

## FOIE GRAS

*30 GR. DI FOIE GRAS, PAN BRIOCHE E SALSA DI CIPOLLE*  
*30 GR. FOIE GRAS, BRIOCHE BREAD AND ONION SAUCE*  
*30 GR. DE FOIE GRAS, PAIN BRIOCHE ET SAUCE AUX OIGNONS*

**€ 20,00**

## POLPETTONE DI TONNO

*POLPETTONE DI TONNO CON FAGIOLINI E POMODORI*  
*TUNA MEATLOAF WITH GREEN BEANS AND TOMATOES*  
*RÔTI DE THON AVEC HARICOTS VERTS ET TOMATES*

**€ 14,00**

## ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

*ACCIUGHE SERVITE CON CROSTINI AL BURRO SALATO E BURRATA CAMPANA*  
*ANCHOVIES SERVED WITH SALTED BUTTER CROSTINI WITH SALTED BUTTER*  
*AND BURRATA CAMPANA*  
*ANCHOIS SERVIS AVEC CROÛTONS AU BEURRE SALÉ ET BURRATA CAMPANA*

**€ 15,00**

## CAPRINO TIEPIDO

*CAPRINO CALDO CON FICHI CAMELLATI E CROSTONE DI PANE AL BURRO*  
*D'ALPEGGIO*  
*WARM GOAT CHEESE WITH CARAMELIZED FIGS AND CROÛTONS WITH ALPINE*  
*BUTTER*  
*FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD AVEC FIGUES CARAMÉLISÉES ET CROÛTONS DE*  
*PAIN AU BEURRE D'ALPAGE*

**€ 14,00**

## **SALAMELLE ALLA GRIGLIA**

*SALAMELLE ALLA GRIGLIA CON SALSA BARBECUE E CIPOLLE SALTATE  
GRILLED SAUSAGES WITH BARBECUE SAUCE AND SAUTEED ONIONS  
SAUCISSES GRILLÉES AVEC SAUCE BARBECUE ET OIGNONS SAUTÉS*

**€ 14,00**

## **ZUPPA DEL GIORNO**

*THE SOUP OF THE DAY  
LA SOUPE DU JOUR*

**€ 10,00**

## **PIATTO CALDO DEL GIORNO**

*UN PRIMO PIATTO SU PROPOSTA DELLA CHEF  
WARM DISH OF THE DAY  
PLAT CHAUD DU JOUR*

**€ 12,00**

## **TOAST ALLA VALDOSTANA**

*PROSCIUTTO COTTO E FONTINA  
TOASTED SANDWICH WITH HAM AND CHEESE  
CROQUE-MONSIEUR JAMBON ET FROMAGE*

**€ 8,00**

## **FOCACCIA RIPIENA**

*SPECK E BRIE*

**€ 8,00**

## **HAMBURGER**

*CARNE VALDOSTANA CON INSALATA E POMODORI  
AOSTA VALLEY MEAT BURGER WITH GREEN SALAD AND TOMATOES  
VIANDE VALDÔTAINE AVEC SALADE VERTE ET TOMATES*

**€ 10,00**

## **INSALATA MISTA**

*MIXED SALAD  
SALADE COMPOSÉE*

**€ 8,00**

## **DESSERT**

*STRUDEL - TIRAMISU CROSTATA CON MARMELLATA DI ARANCE  
GELATO - FRUTTA FRESCA*

**€ 10,00**

# CANTINA

DALLE 19:00 ALLE 22:00

FROM 7 P.M TO 10 P.M

DE 19H À 22H

## *RACLETTE*

*RITO COLLETTIVO DA ASSAPORARE IN COMPAGNIA NELLA VERSIONE*

*VALDOSTANA, GUSTANDO LA TIPICA FONTINA DOP*

*CON AGGIUNTA DI MOCETTA, SPECK, COPPA, PATATE BOLLITE,*

*CETRIOLI E CIPOLLINE IN AGRODOLCE*

*COLLECTIVE RITUAL TO BE ENJOYED TOGETHER IN THE AOSTA VALLEY*

*VERSION, TASTING THE TYPICAL AOSTA VALLEY FONTINA DOP WITH THE*

*ADDITION OF MOCETTA, SPECK, COPPA, BOILED POTATOES, PICKLED GHERKINS*

*AND SWEET AND SOUR ONIONS*

*RITUEL COLLECTIF À SAVOURER EN COMPAGNIE À LA FAÇON VALDÔTAINE, EN*

*GOÛTANT LA TYPIQUE FONTINA DOP AVEC MOCETTA, SPECK, COPPA, POMMES*

*DE TERRES A L'EAU, CORNICHONS ET OIGNONS EN AIGRE-DOUX*

***€ 18,00 PER PERSONA (MINIMO 2 PERSONE)***

## *FONDUE CHINOISE*

*SOTTILI FETTINE DI FASSONA COTTE IN BRODO DI CARNE,*

*SERVITE CON AMPIA SCELTA DI SALSE*

*FASSONA SLICES COOKED IN BEEF STOCK*

*WITH WIDE CHOICE OF SAUCES*

*TRANCHES FINES DE FASSONA CUITES DANS UN BUILLON DE VIANDE, SERVIES*

*AVEC UN RICHE CHOIX DE SAUCES*

***€ 30,00 PER PERSONA (MINIMO 2 PERSONE)***