

ANTIPASTI

Gambero Rosso* Arrostito al Timo di Montagna € 22,00
su Tortino di Patate, Sedano Rapa e Tapenade di Olive ☒

Roasted Red Prawn with Mountain Thyme
on Potato Pie, Celeriac and Olive Tapenade

*Ecrevisse Rouge Rôti au Thym de Montagne
sur Gratin de Pommes de Terre, Céleri-Rave et Tapenade de Olives*

Polpo Cotto nell'Olio Grigliato, € 16,00
Fondente di Piselli* e Polvere di Caffè ☒

Octopus Cooked into Olive Oil and Grilled, with Peas Cream and Coffee Powder

Poulpe Cuit à l'Huile d'Olive et Grillé, avec Crème de Petits Pois et Café en Poudre

Tartare di Fassone, Carciofo in Olio Cottura e Spuma di Parmigiano ☒ € 18,00

Beef Tartare, Artichoke Cooked in Oil and Parmigiano Mousse

Tartare de Bœuf, Artichaut Cuit à l'Huile et Mousse de Parmigiano

Fegato Grasso d'Anatra Leggermente Affumicato, € 22,00
Composta di Mela Renetta e Pan Brioche

Duck Foie Gras Slightly Smoked, with Reinette Apple Sauce and Pain Brioché

Foie Gras de Canard Fumé, Compote de Pomme Reinette et Pain Brioché

Soufflé di Formaggio con Fonduta di Fontina Valdostana e Tartufo Nero 🍄 € 16,00

Parmigiano Soufflé with Aosta Valley Fontina Fondue and Black Truffle

Soufflé de Parmigiano avec Fondue de Fontina Valdôtaine et Truffe Noire

Insalata al Buffet 🍃☒ € 12,00

Salad Buffet

Buffet de Salades

PRIMI PIATTI

- Spaghetti alle Vongole, Aglio Nero Fermentato, Plancton e Limone € 14,00
Spaghetti in Clam Sauce, Brewed Black Garlic, Plankton and Lemon
Spaghetti aux Clovisses, Ail Noir Fermenté, Plancton et Citron
- Risotto Carnaroli ai Pistilli di Zafferano e Salsicetta ☒ € 14,00
Carnaroli Rice with Saffron Pistils and Sausage
Riz Carnaroli avec Pistils de Safran et Saucisse
- Tortelli di Carciofi e Séras del Caseificio*,
Sugo di Cottura e Datterini al Forno 🍀 € 14,00
Home Made Tortelli with Artichokes and "Séras" Cheese,
Baking Sauce and Datterini Tomatoes
*Tortelli de Artichauts et Fromage "Séras",
Sauce de Tomates Datterini*
- Fettuccine Caserecce agli Asparagi e Gocce di "Fromadzo d'Aosta" 🍀 € 14,00
Home Made Fettuccine with Asparagus and "Fromadzo d'Aosta" Drops
Fettuccine Maison avec Asperges et Gouttes de "Fromadzo d'Aosta"
- Gnocchi Soffiati e Arrostiti, Ragù di Capriolo e Maggiorana € 14,00
Puffed Roasted Gnocchi, Roe-Deer Ragoût and Marjoram
Gnocchi Soufflés et Rôtis, Ragoût de Chevreuil et Marjolaine
- Zuppa alla Valpellinentze 🍀 € 14,00
Valpellinentze Soup
Soupe Valpellinentze

SECONDI PIATTI

Filetto di Sanpietro* in Salsa Mediterranea ☒	€ 22,00
John Dory Fillet with Mediterranean Sauce	
<i>Filet de Saint-Pierre avec Sauce Méditerranéenne</i>	
Capriolo* Cucinato alla Valdostana, Crema di Zucca e Scalogno in Camicia ☒	€ 25,00
Roe-Deer Civet, Pumpkin Cream and Poached Shallot	
<i>Civet de Chevreuil, Potiron et Echalote en Chemise</i>	
Maialino da Latte Cotto a Bassa Temperatura, Crostino di Polenta e Cuore di Fontina ☒	€ 22,00
Suckling Pig Cooked at Low Temperature, Polenta Crouton with <i>Aosta Valley</i> Fontina	
<i>Cochon de Lait Cuit à Basse Température, Croûtons de Polenta avec Fontina Valdôtaine</i>	
Costicine di Agnello Pré-Salé, Topinambur e Composta di Limoni ☒	€ 25,00
Pré-Salé Lamb Ribs, Jerusalem Artichokes and Lemon Compote	
<i>Côtes d'Agneau Pré-Salé, Topinambour et Compote de Citrons</i>	
Tortino di Verdure e Provola 🍃	€ 18,00
Vegetables and Provola Cheese Pie	
<i>Gratin de Légumes et Provola</i>	

DESSERTS

Millefoglie con Crema Chantilly, Sorbetto all'Arancia	€ 12,00
Millefeuille with Chantilly Cream, Orange Sorbet	
<i>Millefeuille avec Crème Chantilly et Sorbet à l'Orange</i>	
Tutto Cioccolato	€ 12,00
Only Chocolate	
<i>Seulement Chocolat</i>	
Tiramisu, Gelato alla Nocciola	€ 12,00
Tiramisu, Hazelnut Home Made Ice Cream	
<i>Tiramisu, Glace Maison Noisette</i>	
Crème Brûlée ☒	€ 12,00
Crème Brûlée	
<i>Crème Brûlée</i>	
Frutta Fresca	€ 8,00
Fresh Fruits	
<i>Fruits Frais</i>	
Gelati della Casa	€ 10,00
Home Made Ice Cream	
<i>Glace Maison</i>	
Sorbetti della Casa	€ 10,00
Home Made Sorbet	
<i>Sorbet Maison</i>	

PIATTI VEGANI

Tofu e Indivia all'Arancia	€ 10,00
Tofu and Endive with Orange Sauce	
<i>Tofu et Chicorée avec Sauce à l'Orange</i>	
Gnocchi di Patate* all' Hummus di Ceci e Verdure di Stagione	€ 10,00
Potatoes Gnocchi with Chickpea Hummus and Vegetable	
<i>Gnocchi de Pommes de Terre avec Pois Chiches et Légumes</i>	
Tempeh alla Pizzaiola	€ 12,00
Tempeh Pizzaiola Style	
<i>Tempeh à la Pizzaiola</i>	

MENÙ PER BAMBINI

Prosciutto Cotto con Crema al Mascarpone	€ 8,00
Cooked Ham and Mascarpone Cheese	
<i>Jambon Cuit et Fromage Frais</i>	
Frittatina alle Zucchine	€ 8,00
Courgettes Omelette	
<i>Omelette aux Courgettes</i>	
Pasta Fresca* al Pomodoro o Ragù	€ 10,00
Fresh Home Made Pasta with Tomato Sauce or Ragout Sauce	
<i>Pâtes Fraîches Maison avec Sauce Tomate ou au Ragoût</i>	
Filetto di Pesce con Carote Grattugiate	€ 12,00
Fish Fillet with Grated with Julienne Carrots	
<i>Filet de Poisson avec Carottes Julienne</i>	
Milanese di Pollo con Patatine	€ 10,00
Chicken Breast "Milanese" Style with French Fries	
<i>Blanc de Poulet à la "Milanese" avec Frites</i>	

 = Senza Glutine/Gluten Free

 = Vegetariano/ Vegetarian

* = Nel Preservare l'Integrità dei Prodotti Alcuni di Essi Vengono
Abbattuti -40°

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

For any information regarding ingredients, food products and allergens, please ask any of our restaurant or reception staff for the relevant documentation.

Pour toute information sur les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation appropriée qui sera fournie sur demande par le personnel de service.