Chiudi gli Occhi e Lasciati Guidare dallo Chef Claudio Santin

nel Suo Percorso del Gusto …

Due Menu Degustazione:

5 Portate € 80,00 3 Calici di Vino € 15,00

8 Portate € 100,00 5 Calici di Vino € 25,00

e per Chi Vuole Osare…

3 Gin Tonic € 21,00 4 Gin Tonic € 28,00

Close your Eyes and Let the Chef Claudio Santin

Guide You through His Journey of Taste…

Two Tasting Menu:

 5 Courses € 80,00 3 Glasses of Wine € 15,00

 8 Courses € 100,00 5 Glasses of Wine € 25,00

and for Those Who Want to Dare…

3 Gin Tonic € 21,00 4 Gin Tonic € 28,00

Ferme tes Yeux et Laisse-toi Conduire par le Chef Claudio Santin

dans Son Parcours du Goût …

Deux Menus Dégustation:

 5 Plats € 80,00 3 Glasses de Vin € 15,00

 8 Plats € 100,00 5 Glasses de Vin € 25,00

et pour Ceux qui Veulent Oser…

3 Gin Tonic € 21,00 4 Gin Tonic € 28,00

 = **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.*

**Iniziamo… /** Let’s Begin… / *Pour Commencer…*

**Tartare di Manzetta Valdostana, Gelatina di Brossa e Pane di Segale Condito**

Aosta Valley Beef Tartare,” Brossa” Gelly and Seasoned Rye Bread

*Tartare de Bœuf Valdôtain, Gelée de Brossa et Pain de Seigle Assaisonné*

**€ 18,00**

**Lumache in Umido al Verde su Fondente di Patata e Sentori d’Aglio Nero** 

Stewed Snails with Mashed Potatoes and Scents of Black Garlic

*Escargots en Sauce Verte, Pommes de Terre et Parfum d’Ail Noir*

**€ 20,00**

**Veli di Manzo Affumicato, Verza al Cumino, Noci e Pancetta** 

Veils of Smoked Beef, Cabbage Salad, Walnuts and Mustard

*Voiles de Bœuf Fumé, Salade de Chou Vert au Cumin, Noix et Lard*

**€ 18,00**

**Humus con Verdure Fresche e Dry** 

Humus with Fresh and Dried Vegetables

*Humus avec Légumes Frais et Desséchés*

**€ 16,00**

**Uovo Bazzotto, Patate all’Olio, Fondente di Fontina e Cialde Croccanti** 

Coddled Egg, Potatoes with Oil, Melted Fontina and Crispy Waffle

*Œuf Mollet, Pommes de Terre à l’Huile, Fondent de Fontina et Gaufrette Croquante*

**€ 14,00**

**La Nostra Selezione di Salumi e Formaggi Tipici**

Our Dried Meats and Cheese Selection

*Notre Sélection de Charcuterie et Fromages Typiques*

**€ 18,00**

**Passiamo oltre… /** Let’s Go Forward.... / *On va Continuer…*

**Seupa à la Valpellinentze, ma Rivisitata** 

Valpellinentze Soup, but in a New Way

*Soupe à la Valpellinentze mais Interprétée Par Le Chef*

**€ 16,00**

**Crema di Castagne, Chips e Cialde di Polenta al Tartufo Nero** 

Chestnut Velouté, Potato Chips, Polenta Waffles with Black Truffle

*Crème de Châtaignes, Chips et Gaufrette de Polenta à La Truffe Noire*

**€ 14,00**

**Maccheroncino Curvo (Past. Martelli) Con Radicchio Tardivo, Patate e Salvia** 

Maccheroncino with Chicory, Potatoes Cream and Sage

Maccheroncino avec Chicorée, Crème de Pommes de Terre et Sauge

**€ 16,00**

**Spaghettone (Past. Martelli) alla Carbonara Sottosopra**

Spaghettone Carbonara Upside Down

*Spaghettone à La Carbonara Bouleversée*

**€ 16,00**

**Raviolone di Brasato nel Suo Fondo**

Raviolone with Braised Meat in Its Sauce

*Raviolone de Bœuf Braisé avec Sa Sauce*

**€ 18,00**

**Carnaroli al Bleu d’Aosta e Barbabietola Rossa** 

Carnaroli Risotto, Bleu d’Aoste and Beetroot

*Riz Carnaroli au Bleu d’Aoste et Betterave*

**€ 18,00**

**Fonduta alla Valdostana con Fontina D.O.P.** 

Aosta Valley Cheese Fondue with Fontina D.O.P.

*Fondue Valdôtaine avec Fontina D.O.P.*

**€ 20,00**

**Polenta, Quella Grassa** 

Polenta the “Grassa”One

*Polenta, la «Grassa»*

**€ 14,00**

**Sostanza /** The Substance…the Main Course / *La Substance de La Carte*

**Rollatina di Trota, Pane Verde al Dragoncello e Patate all’Olio** 

Rolled Trout, Green Bread with Tarragon and Potatoes in Oil

Roulade de Truite, Pain Vert à l’Estragon et Pommes de Terre à l’Huile

**€ 22,00**

**Coscia d’Oca Rosta, Patate e Castagne** 

Roasted Goose Leg, Potatoes and Chestnuts

Cuisse d’Oie Rôtie, Pommes de Terre et Châtaignes

**€ 26,00**

**Cubotto di Guancia di Manzo Stracotta al Torrette** 

Overcooked Beef Cheek Cube with Torrette

Petit Cube de Joue de Bœuf en Daube au Torrette

**€ 24,00**

**Lombata di Maialino in Olio Cottura e Patate Perse** 

Suckling Pig Loin in Oil and Potatoes

Carré de Cochonnet à l’Huile avec Pommes de Terre

**€ 25,00**

**Controfiletto di Black Angus Americano al BBQ** 

Grilled Sirloin of American Black Angus

Contre-Filet de Black Angus Américain Grillé

**€ 32,00**

**Flank Steak alla Brace Servito su Pane Tostato e Salsa alla Senape Antica**

Grilled Flank Steak, Toasted Bread and Old Mustard Sauce

Flank Steak Grillé au Feu de Bois avec Pain Brulé et Sauce à la Moutarde Ancienne

**€ 29,00**

**Bourguignonne 250 mg a persona (minimo 2 persone, at least 2 persons,**

**au moins 2 personnes)**

**€ 30,00 a persona / per person / à personne** 

**Raclette alla Valdostana (con Fontina, Patate Quarantine e Motzetta)** 

 Raclette with Fontina, Boiled Potatoes and Motzetta

*Raclette avec Fontina, Servie avec Pommes de Terre Bouillies et Motzetta*

**€ 28,00**

**Selezione di Formaggi** 

Our Selection of Cheeses

*Sélection de Fromages*

**€ 20,00**

**Finiamo in Dolcezza /** Sweet End.../Un Doux Final…

**Mousse di Torta al Formaggio e Gelatine di Frutta** 

Cheese Cake and Fruit Jellies

*Mousse de Gâteau au Fromage et Gelée de Fruits*

**€ 10,00**

**Crema alla Valdostana e Tegole**

Aosta Valley Cream with Tegole

*Crème Valdôtaine et Tegole*

**€ 10,00**

**Tortino di Mele Tatin Nocciole e Crema Inglese**

Our Tarte Tatin, Hazelnuts and English Cream

*Tarte Tatin, Noisettes et Crème Anglaise*

**€ 10,00**

**Assaggio di Torte della Tradizione e le loro Salse**

Tasting of Traditional Cakes with Their Sauces

 *Petit Echantillon de Gâteaux de la Tradition avec Leurs Sauces*

**€ 12,00**

**Fonduta di Cioccolato** 

Chocolate Fondue with Fresh, Dried and Candies Fruits

*Fondue Chocolat avec Fruits Frais, Desséchés et Confits*

**€ 14,00**

**Non sai decidere? “Lascia fare”**

Can’t Decide?... Let me do it!

*Tu ne Sais pas Décider ? Laisse Faire au Chef …*

**€ 12,00**