

Antipasti

Entrees

Uovo cotto a 62°, spuma di fontina e cavolo nero Egg cooked at 62 °, Fontina cheese foam and black cabbage	€ 12,00
Battuto di manzo, uovo di quaglia, salsa anchoiade Minced beef, quail egg, anchovy sauce	€ 14,00
Trota affumicata, pan brioche e burro alle erbe Smoked trout, brioche bread and herb-flavored butter	€ 14,00
Il Tagliere Walser, formaggi e salumi della nostra tradizione, castagne caramellate al miele Walser chopping board with typical cheese and cold cuts and chestnuts caramelized in honey	€ 15,00
Insalata di carciofi e Parmigiano, mocetta valdostana Artichoke and Parmigiano cheese salad, Valle d'Aosta mocetta	€ 15,00

Primi piatti

First course

Tagliatelle al ragù di capriolo Egg noodles in tomato and roe meat sauce	€ 15,00
Risotto Carnaroli, estratto di scampi* e Bleu d'Aoste Carnaroli risotto, shrimp extract * and Bleu d'Aoste cheese	€ 15,00
Raviolo* di ossobuco, burro allo zafferano polvere di gremolada Ossobuco ravioli *, saffron butter gremolada powder	€ 14,00
Minestrone di verdure invernali e legumi, gran gessato d'Ayas e crostone integrale Minestrone of winter vegetables and legumes, Gran Gessato d'Ayas cheese and toasted bread of whole wheat flour	€ 12,00
Gnocchi* di patate alla Toma di Gressoney Potato gnocchi in Gressoney Toma cheese sauce	€ 12,00
Mezzi paccheri al ragù di coniglio e olive taggiasche Paccheri pasta in rabbit and taggiasca olives sauce	€ 12,00



Secondi piatti

Second course

Guancia* di vitello brasata, purée di patate Braised veal cheek served with mashed potatoes	€ 16,00
Stinco* di agnello, patate novelle e verdure invernali ripassate Lamb shin *, new potatoes and winter vegetables	€ 18,00
Pancia di maialino arrostita*, patate novelle e crema di cavolfiori Roasted suckling pig belly *, new potatoes and cauliflower cream	€ 18,00
Filetto di salmerino* al burro, carote e maionese all'arancia Fillet of char * in butter sauce, carrots and orange mayonnaise	€ 18,00
Filetto di cervo*, carciofo arrostito e scalogno in agrodolce Venison fillet *, roasted artichoke and sweet and sour shallots	€ 24,00

Dalla griglia

From the grill

Tagliata di pollo* Sliced chicken breast		€ 14,00
Grigliata vegetariana con tomino Grilled vegetables with warm Tomino cheese		€ 15,00
Filetto di trota* salmonata Salmon trout fillet		€ 15,00
Tagliata di manzo al rosmarino Sliced piedmont Fassona beefsteak with rosemary	300 gr	€ 18,00
Filetto di manzo Beef tenderloin	250 gr	€ 22,00



Creato per i piccoli... ottimo per i grandi

Created for children ... great for the adult ones

Omelette al parmigiano Parmigiano cheese omelette	€ 8,00
Penne rigate pomodoro e basilico Pasta with tomato and basil sauce	€ 9,00
Mezze maniche alla bolognese Pasta with bolognese sauce	€ 9,00
Gnocchi* di patate al pomodoro o al ragù Potatoes gnocchi with tomato sauce or meat sauce	€ 10,00
Finissima di manzo alla milanese Breaded beef cutlet	€ 12,00
Paillard Paillard	€ 14,00

Rrrtrrr

E' gradita, e consigliata, la prenotazione

Reservations are welcome and recommended

Tel. 0125 366313

rrrtrrr

