



Flan di Cardi, salsa di Acciughe e Porri croccanti € 11,00
Cardoon Flan, Anchovies sauce and crisp Leek

Tartare di Fassone, uovo di Quaglia € 15,00
Beef Fassone Tartare, Quail egg

Millefoglie di Pane nero, Salmone marinato, Arancia e Aceto di mele € 13,00
Marinated Salmon, black Bread

Salumi misti Valdostani con Castagne al miele € 14,00
Valle d'Aosta cold cuts

Scaloppa di Foie Gras, Pan Brioche e composta di Cipolle di Breme € 24,00
Foie Gras Escalope, Pan Brioche and Onions jam

Cotechino, Lenticchie e salsa Rafano € 11,00
Cotechino, Lentils and Horseradish sauce

Insalatina di Carciofi, salsa agli Agrumi e Toma stagionata € 14,00
Artichoke Crudités, Citrus dressing and local Toma Cheese

≈

La nostra Zuppa Valpellinentze € 11,00
Valpellinentze Soup

Ravioli di Baccalà, crema di Ceci € 13,00
Salted Codfish Ravioli, Chickpea sauce

Linguine di Gragnano al Pesto di Pistacchio di Bronte e Gamberi € 15,00
Linguine pasta, pistachio sauce and Shrimps

Gnocchi alle Olive, Pomodorini, Acciughe, Capperi e ricotta di Capra € 13,00
Olive Gnocchi, Tomatoes, Anchovies, Capers and Goat Ricotta

Spaghettoni maison al Ragù d'Oca € 14,00
Home made Spaghetti with Goose Ragù

Crespelle integrali, Carciofi, Fontina e Prosciutto cotto alla Brace € 11,00
Stuffed Crepe, Artichokes, Fontina and Braised Ham

Guancia di Angus Irlandese, Polenta Taragna € 18,00
Irish Angus Veal cheek braised, Polenta

Tagliata di Sottofiletto di Fassone in crosta di Nocciole, Gratin di Patate € 24,00
Beef Fassone Fillet in Hazelnut crust, Potatoes gratin

Cosciotto d'Anatra laccato all'arancia, Tortino di Verza € 18,00
Duck leg, orange, stewed cabbage

Carrè di Cervo, salsa ai Frutti Rossi e Chips di Patate Valdostane € 23,00
Deer Rack, local Potatoes chips

Sashimi e Tataki di Tonno, Giardiniera € 19,00
Sashimi and Tataki Tuna, pickled Vegetables

Galletto alle Erbe, purea di Castagne e Sedano Rapa € 17,00
Cockerel, herbs, Chestnut and Celery puree

≈

Assortimento di Formaggi Valdostani € 14,00
Local Cheese

≈

Soufflè al Cioccolato 72%, cuore morbido al Fleur de Sel e coulis di Clementine
Chocolate Soufflè, Clementine sauce

Millefoglie alla Mela Renetta, riduzione al Vin Brulé
Puff pastry Apple, hot Wine sauce

Semifreddo al Torrone, salsa al Pistacchio e Meringa
Cool Nougat, Pistachio sauce

Crema di Cogne, Tegole
Cogne cream with Tegole

Gratin di Frutta, Gelato alla Cannella
Fruit Gratin, Cinnamon ice cream

€ 9,00

Tris di Sorbetti € 6,00

Mini Dessert € 2,00

*Per una migliore Conservazione e Freschezza alcuni prodotti potrebbero essere 'abbattuti
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta
dal personale di servizio.

Tel. 0165848069-0165842880- mail to info@msj.it- www.msj.it