



Antipasti

- Frisella di farina integrale, trota marinata, ortaggi di stagione e acqua di pomodoro € 20
- Tataki di tonno in crosta di sesamo con salsa di soia € 21
- Asparagi in tempura con crema di caprino € 19
- Tartare di manzo valdostano Consorzio AREV con spuma di parmigiano reggiano € 19
- Fonduta di fontina con giardiniera € 19
- Salumi tipici della valle con castagne, burro e miele € 16

Primi piatti

- Agnolotti** del plin al sugo d'arrosto € 17
- Spaghetto Oro Verrigni alla Nerano € 15
- Gnocchi** Maison di farina di grano arso al gorgonzola e radicchio stufato € 16
- Riso Acquerello agli scampi, broccoletti e burrata € 23
- Tagliatelle Maison al ragu di cinghiale € 16
- Vellutata di asparagi verdi € 14

Secondi piatti

Medaglione di trota di morgex con verdure trifolate € 19

Guancia di maialino in gremolade con purè € 20

Petto d'anatra all'aceto balsamico e miele d'acacia con
scalogno caramellato € 24

Filetto di manzo valdostano Consorzio AREV cotto a 55°,
patate al forno € 35

Cervo lardellato al Pinot Noir con crostone di polenta
€ 24



Misticanza, pomodori e radicchio con vinegrette
all'arancia € 12

Verdure di stagione grigliate € 12

Formaggi e desserts

Degustazione di Fontina Estrema d'Alpeggio Modon d'Or
€ 21

Degustazione di formaggi tipici valdostani € 16



Tiramisù con savoiardi fatti in casa e gelato ai frutti di
bosco € 10

Crème brûlée € 10

Tutto cioccolato € 10

Sfogliatina con frutti di bosco e crema chantilly € 10

Gelati e sorbetti fatti in casa € 7

Coperto € 3 per persona

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

**Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.
Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.