



Antipasti

- Tataki di tonno con salsa di soia € 21
- Trota di Morgex marinata con salsa all'aneto € 20 Asparagi
freschi in tempura con caprino caldo € 20
- Battuta di manzo valdostano Consorzio AREV con spuma di
Parmigiano Reggiano € 16
- Fonduta di Fontina con tuorlo d'uovo croccante € 14
- Salumi tipici della valle con castagne e burro miele
(mocetta di bovino valdostano, lardo di Arnad, prosciutto
crudo di Saint-Marcel, prosciutto cotto di Saint-Oyen,
salamino e boudin) € 16

Primi piatti

- SpaghetTORO Verrigini ai gamberi* e zucchine trombetta
€ 16
- Agnolotti del plin al burro d'alpeggio e sugo di arrosto
€ 17
- Riso Acquerello alla valdostana, pane nero e Fontina
d'alpeggio € 17
- Gnocchi di farina di grano arso al gorgonzola e radicchio
stufato € 16
- Tagliatelle Maison al ragù di cinghiale € 16
- Vellutata di asparagi verdi € 14

Secondi piatti

Trota di Morgex con verdure trifolate € 19

Baccalà in olio cottura con crema di patate e spinaci
salvatici € 25

Tagliata di fletto di manzo valdostano Consorzio AREV
con funghi porcini trifolati* € 35

Cervo lardellato al Pinot Noir con crostino di polenta € ?

Guancia di maialino in gremolade con purée di patate €
20

Mignon di vitello rosato, asparagi verdi e fonduta di
Fontina € 35

Lattuga, pomodoro, radicchio e carote € 12

Verdure di stagione grigliate € 12

Formaggi e desserts

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

Degustazione di formaggi tipici valdostani (Fontina, bleu
d'Aoste, caprino, toma stagionata e toma di Gressoney)
€ 16

Tiramisù con gelato alla crema € 10

Sfogliatina con crema chantilly e frutti di bosco € 10
Crème brûlée € 10

Lingotto al gianduia con gelato al mirtillo € 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.