



ANTIPASTI

STARTERS

Fonduta di Fontina, funghi porcini* trifolati e crostini di pane € 19

Fontina fondue, porcini mushrooms sautéed and bread croutons

Cestino di patate, gamberi* e verdure in tempura e salsa in agrodolce € 20

Basket of potatoes, shrimp and vegetables in tempura, sweet and sour sauce

Carpaccio di filetto valdostano Consorzio AREV, spuma di Parmigiano, aglio nero fermentato e croccante di semi di zucca € 24

Beef carpaccio, parmesan foam, fermented black garlic and pumpkin seed brittle

Tartare di salmone neozelandese* Ora king, olio al sesamo e pomodoro giallo al forno € 27

Ora King salmon tartare, sesame oil and baked yellow tomato

Lingotto di trota affumicata e il suo caviale € 19

Smoked trout ingot and its caviar

Salumi valdostani con castagne, burro e miele € 21

Aosta Valley cured meats with chestnuts, butter and honey

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Gnocchi Maison di farina di nocciole del Piemonte** al ragù di cinghiale € 18

Homemade hazelnut flour gnocchi with wild boar ragu

Riso Acquerello, salsicetta e funghi finferli € 19

Acquerello rice, sausage and chanterelle mushrooms

Trenette al pesto di pistacchio e bottarga di mugine € 20

Trenette with pistachio pesto and mullet bottarga

Agnolotti del plin** al sugo d'arrosto € 18

*Agnolotti del plin** with roast sauce*

Casereccia Maison al pomodoro del Piennolo del Vesuvio e basilico € 17

Casereccia Maison with Piennolo tomato and basil

Zuppa di fagioli borlotti € 15

Borlotti bean soup

Crema di zucca mantovana € 15

Mantovana cream soup

INSALATE E VERDURE

SALADS AND VEGETABLES

Verdure alla griglia € 12

Grilled vegetables

Insalata mista € 10

Mixed salad

S E C O N D I P I A T T I
SECOND COURSES

**Baccalà in olio cottura, la sua crema e
pomodoro confit € 27**

Cod in cooking oil, cod cream and confit tomato

Maialino lardellato con crostino di polenta € 19
Larded suckling pig with polenta crostini

**Filetto di manzo valdostano Consorzio AREV, purée alle
mandorle d'Avola e olio allo zenzero € 35**

*Aosta Valley beef fillet from the Arev Consortium, almond puree
and ginger oil*

Costine di agnello neozelandese con patate al forno € 29
New Zealand lamb ribs with baked potatoes

Petto e coscia di quaglia con verdure trifolate € 22
Quail breast and leg with sautéed vegetables

Filetto di trota di Morgex con zucchine in agrodolce € 18
Morgex trout fillet with sweet and sour zucchini

FORMAGGI

CHEESE

Degustazione di formaggi tipici valdostani € 21

Tasting of typical Aosta valley cheese

DOLCI

DESSERTS

Crema cotta alla nocciola del Piemonte con gelato al fiordilatte € 10

Hazelnut custard with fiordilatte ice cream

Tiramisù al génépy € 10

Genepy tiramisu

Marroni della Val di Susa IGP e fiocca € 12

Chestnuts from Val di Susa and cream

Tortino al cioccolato, croccante alle mandorle e gelato alla crema € 10

Chocolate cake, almond brittle and cream ice cream

Gelati e sorbetti Maison € 7

Maison ice creams and sorbets

Coperto €. 3 per persona - Cover charge €. 3 per person

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

Nel preservare l'integrità del prodotti alcuni di essi vengono abbattuti a -40°

**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.