

## ANTIPASTI

Hors d'Oeuvre - Starters

*Coperto 3,00 € per persona*

**Carpaccio di Salmone e Spada marinati con  
concassé di pomodori e Basilico** € 12,00

Saumon et Espadon marinés avec concassé de  
tomates et Basilique

Marinated Salmon and Swordfish carpaccio with  
tomatoes and basil

**Manzo da Noi Affumicato all'Agro di Mele e  
Noci** € 12,00

Boeuf Fumé avec Vinaigrette de Pommes et Noix  
Smoked Beef with Apple Vinegar and Walnuts

**Brie fritto con Salsa ai Mirtilli** € 9,00

Fromage brie frit avec sauce aux myrtilles  
Fried Brie Cheese with blueberries sauce

**Insalata "Maison" con Misticanza, Sedano,  
Mandorle, Semi macinati di Lino, Zucca, Sesamo,  
Girasole, Fiori di Nasturzio e formaggio  
Caprino fresco** € 10,00

Salade "Maison" avec Céleri, Amandes, Graines de Lino,

Citrouille, Sésame, Tournesol, Fleurs de capucine et  
fromage Caprino frais

"Maison" salad with mixed salad, Celery, Almonds, flax  
seeds, Pumpkin seeds, Sesame, Sunflower seeds,  
Nasturtium flowers and fresh Caprino cheese

**Assiette di Salumi Tipici di nostra  
Produzione** € 12,00

Assiette de Charcuterie Typique de notre  
Production

Home-made Mixed Typical Cured Meats

**Prosciutto Crudo di Saint Marcel con funghi  
Porcini sott'olio** € 12,00

Jambon Cru de Saint-Marcel avec cèpes à l'huile

Raw Saint-Marcel Ham with wild mushrooms

**Carpaccio di Vitella Piemontese con Rucola e  
Grana** € 12,00

Carpaccio de Veau du Piemont avec Roquette et  
Grana

Piedmont Raw Meat Carpaccio with Ruket and Grana

## PRIMI PIATTI

Premiers Plats - First Courses

\*il prodotto potrebbe essere congelato

**Zuppa del Giorno** € 9,00

Soupe du Jour  
Soup of the Day

**Tagliolini freschi al Bleu d'Aoste, Mocetta e Noci** € 12,00

Tagliolini frais au Fromage Bleu d'Aoste,  
Mocetta et Noix  
Fresh Tagliolini with Blue Cheese, Cured Meat  
and Nuts

**Tagliatelle fresche di farina Integrale ai Porri e Speck** € 12,00

Nouilles fraîches de farine complète aux Poireaux et  
Speck (Jambon fumé)  
Whole Wheat Fresh Tagliatelle with Leeks, Speck  
(Smoked Ham)

**Risotto allo Champagne (min. 2 persone)** € 15,00  
p.p.

Risotto au Champagne (min 2 personnes)  
Risotto with Champagne (min 2 people)

**Gnocchi freschi di Segale alla Fontina d'Alpeggio** € 10,00

Gnocchis frais de Seigle à la Fontina de  
pâturage  
Homemade Rye Dumplings with Pasture fontina  
cheese sauce

**\* Ravioli della Casa** € 12,00

Ravioli Maison  
Home made Ravioli

## SECONDI PIATTI

Seconds Plats - Second Courses

**Tomino Grigliato con Speck e Polenta** € 12,00

Tomino Fromage au Grill avec Jambon fumé  
et Purée de Mais  
Grilled Tomino Cheese with Speck and Polenta

**Bistecca alla Valdostana**

€ 14,00

Grilled Veal Under Fillet

Escalope de porc à la mode Valdostaine  
(avec Jambon et Fontina)

Pork steak in Aosta Valley Style (with Ham and  
Fontina)

**Carbonada di Cervo al Ginepro con Polenta**

€ 15,00

Civet de Cerf au Genévrier avec Polenta

Juniper Stewed Deer with Polenta

**Coniglio Farcito con Rucola e Speck su Crema di  
castagne**

€ 12,00

Lapin farci avec Roquette et Jambon Fumé sur Sauce  
aux Chataignes

Rabbit stuffed with Roquet and Speck on Chestnut  
Sauce

**Petto d'Anatra al Miele e Aceto Balsamico**

€ 15,00

Magret de Canard au Miel et Vinaigre Balsamique

Duck with Honey and Balsamic Vinegar

**Sottofiletto di Vitello alla griglia**

€ 16,00

Sous-Filet de Veau à la grillade

**Assiette di Formaggi Tipici dell'Azienda "Lo  
Copafen" con le Nostre Mostarde** € 12,00

Fromages Typiques de la Coop. "Lo Copafen" avec Nos  
Moutardes

Typical Cheese from the Company "Lo Copafen" with our  
Mustards

## DESSERTS

**Torta del Giorno**

€ 6,00

Tarte maison du Jour - Homemade Cake of the  
Day

**Semifreddo al Pane Nero con Crema Inglese -  
"Dessert Maison"**

€ 7,00

Parfait au Pain Noir avec Sauce à la Vanille  
Black bread Parfait with Custard

**Strudel di Mele con Gelato alla Vaniglia**

€ 7,00

Strudel de Pommes avec Glace à la Vanille  
Apple Strudel with Vanilla Ice Cream

**Zabaione al Moscato d'Asti con Frandises**

€ 7,00

Sabayon au Muscat d'Asti avec Friandises  
Zabaione with Moscato d'Asti and Biscuits

**Carpaccio d'Ananas con Sciroppo di Zucchero** € 6,00  
**aromatizzato**

Carpaccio d'Ananas avec Sirop de Sucre  
aromatisé  
Pineapple's Carpaccio with Aromatised Sugar  
Syrup

**Gelato artigianale alle Prugne e Grappa** € 6,00

Glace Maison aux Pruneaux et Grappa  
Plums and Grappa homemade Ice Cream

**Gelato artigianale - gusti vari** € s.q.

Glace Maison - differents parfums  
Homemade Ice Cream - different flavours

*"Uno non può pensare bene, amare bene,  
dormire bene, se non ha mangiato bene"*

*...Il Pane, la Pasta Fresca e Ripiena, i Salumi e i Dolci sono preparati in Casa dalle  
sapienti mani dello Chef Patron Giovanni, che dal 1994 lavora con amore i prodotti locali,  
trasformando semplici materie prime in piatti prelibati, dedicandosi inoltre al Suo Orto a  
km Zero dal quale raccogliamo le primizie per portarle in tavola...*