



**LE COEUR
DU VILLAGE**
Hotel Restaurant Café

CAPODANNO

Calice di Franciacorta di benvenuto

Tartare di manzo "La Granda" uovo, scaglie di parmigiano e giardiniera di verdure agrodolce
"La Granda" beef tartare, egg, parmesan flakes and sweet and sour vegetable giardiniera
Tartare de bœuf « La Granda », œuf, flocons de parmesan et giardiniera de légumes aigre-doux

Tagliere valdostano (salumi e formaggi)

plate of cured meat and Aosta valley cheeses
assiette de charcuterie et fromages valdôtains

Flan di cavolfiore e broccoli con fonduta alla valdostana

Zucchine flan with Aosta valley Fondue
Flan de zucchini avec fondue valdotaine

UN PRIMO A SCELTA TRA

Lasagnetta cacio e pepe

Lasagne au fromage et aux poivrons
Cheese and pepper lasagna

Tagliolini ai mirtilli con ragù di cervo sfumato alla grappa

*Blueberry tagliolini with venison ragout flavored with grappa***
*Tagliolini aux myrtilles et ragoût de chevreuil parfumé à la grappa***

Tagliolino con fonduta al tartufo

Tagliolino with truffle fondue
Tagliolino à la fondue aux truffes

UN SECONDO A SCELTA TRA

Costine di carre di agnello fritte con spinaci

*Fried lamb ribs with spinach***
Côtes d'agneau poêlées aux épinards

Tagliata di manzo "La Granda" ai funghi

Tranches de bœuf « La Granda » aux champignons
"La Granda" sliced beef with mushrooms

Coscietta di anatra cotta a bassa temperatura con il suo fondo e spinaci

Cuisse de canard cuite à basse température avec son bouillon et épinards
Duck leg cooked at low temperature with its stock and spinach

Dolce a scelta

Costo 70 euro a persona escluso bevande