



LE COEUR DU VILLAGE

Hotel Restaurant Café

ANTIPASTI

Tagliere valdostano (salumi e formaggi) €18,00

plate of cured meat and Aosta valley cheeses

assiette de charcuterie et fromages valdôtains

Tagliere di formaggi e le sue composte €12,00

Plateau de fromages et ses compotes

Flan di cavolfiore e broccoli con fonduta alla valdostana €10,00

Zucchine flan with Aosta valley Fondue

Flan de zucchini avec fondue valdotaine

Coccoli prosciutto crudo e stracchino €10,00

Coccoli au jambon cru et stracchino

Coccoli with raw ham and stracchino

Insalata dell'alpino €12,00

(tomino caldo con pane tostato glassa di aceto balsamico noci composta di cipolle rosse)

Alpine salad (warm tomato with caramelized red onion)

Salade alpine (tomino tiède avec compotée d'oignons)

Tartare di manzo "La Granda" uovo, scaglie di parmigiano e giardiniera di verdure in 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

PRIMI

Gnocchi di ortica blu d'Aosta €14,00

Nettle gnocchi with bleu d'Aosta*

Gnocchis d'ortie au bleu d'Aoste

Caramelle di pasta fresca ripiene di provola e radicchio con fonduta vda e mandorle €12,00

Bonbons de pâtes fraîches fourrés à la provola et radicchio avec fromage toma et amandes hachées

Fresh pasta candies filled with provola and radicchio with toma cheese and chopped almonds

Bottoni ripieni di melanzana e scamorza con pomarola €14,00

Boutons farcis à l'aubergine et scamorza à la sauce tomate*

Buttons stuffed with aubergine and scamorza with tomato sauce

Garganelli di pasta fresca pomodoro e ricotta salata €12,00

Fresh pasta tagliatelle with tomato and salted ricotta**.

Pâtes fraîches tagliatelle a □ la tomate et a □ la ricotta sale □ e

Tagliatelle di pasta fresca ai funghi €14,00

Fresh pasta tagliatelle with mushrooms*

Tagliatelles de pâtes fraîches aux champignons*

Tagliolini ai mirtilli con ragù di cervo sfumato alla grappa €16,00

Blueberry tagliolini with venison ragout flavored with grappa**

Tagliolini aux myrtilles et ragoût de chevreuil parfumé à la grappa**

POLENTE E UMIDI

Civet di cervo con polenta € 16,00

Deer civet with polenta**

Civette de cerf à la polenta

Salsiccia in umido con polenta €14,00

Stewed sausage with polenta**

Compote de saucisses à la polenta

Polenta taragna

Polenta concia

polenta à la fontine gratinée

polenta with gratinated fontina

SECONDI

Scaloppina alla valdostana € 16,00

valdostana-style scallop with cooked ham and fontina cheese

Coquille Saint-Jacques à la valdostana, jambon cuit et fontina

Tagliata di manzo "La Granda" con sale maldon € 22,00

"La Granda" sliced beef with Maldon salt

Émincé de bœuf « La Granda » au sel de Maldon

Tagliata di manzo "La Granda" ai funghi € 25,00

Tranches de bœuf « La Granda » aux champignons

"La Granda" sliced beef with mushrooms

Hamburger di Chianina al piatto con patatine €16,00

Hamburger Chianina sur le plat avec des chips*

Chianina hamburger on the plate with chips

Costine di carre di agnello fritte con spinaci € 25,00

Fried lamb ribs with spinach**

Côtes d'agneau poêlées aux épinards

Fonduta alla valdostana con crostini di pane e polenta € 14,00

Aosta Valley fondue with croutons and polenta

Fondue valdôtaine avec croûtons et polenta

Fonduta al tartufo con crostini di pane e polenta € 18,00

Fondue aux truffes avec croûtons et polenta

Truffle fondue with croutons and polenta

CONTORNI € 5,00

Spinaci saltati

Insalata mista

Patatine fritte

PIATTI DELLA TRADIZIONE SU ORDINAZIONE MINIMO 2 PERSONE € 30,00pp

RACLETTE

BOURQUIGNONNE

Pane e coperto 2 euro a persona

*I prodotti contrassegnati in mancanza di prodotto fresco potrebbero essere congelati

**Si informa la gentile clientela che alcuni prodotti da noi preparati potrebbero essere all'occorrenza mantenuti tramite abbattimento e surgelazione

PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE

