



## *Gli Antipasti*

*Salumi e formaggi della tradizione Valdostana  
con le nostre marmellatine € 18,00*

*Insalata di frutta disidratata  
con tomino caldo € 16,00*

*Salmones marinato con polvere di barbabietola,  
insalatina e crostini € 18,00*

*Terrina di foie gras al pepe e albicocche  
e marmellata di cipolle al cioccolato € 20,00*



## *I Primi Piatti*

*\*\*Lasagnetta alla valdostana con fonduta DOP  
di Fontina d'alpeggio € 17,00*

*Tagliatella alle erbe, crema di Bleu d'Aoste e  
porcini\* € 22,00*

*Bigoli freschi, pomodorini, olivelle,  
accinghe e pane croccante € 18,00*

*\*\*Zuppa di verdure alla contadina € 15,00*



## *I Secondi Piatti*

*La Carbonade della Tradizione  
con polenta morbida € 24,00*

*Cervo cotto a bassa temperatura,  
cassis e frutti di bosco € 26,00*

*\*\*Costoletta di vitellino alla valdostana  
con prosciutto e Fontina D.O.P. € 22,00*

*\*\*Scaloppa di pesce spada, finocchi e arancia € 24,00*

*Composta di formaggi  
con le nostre marmellate € 22,00*

\*\*\*

***Piatti su ordinazione*** (min. per 2 persone):

*Chinoise € 35,00 per persona*

*Fonduta valdostana € 35,00 per persona*

*Raclette € 35,00 per persona*

*Tomahawk € 7,00/hg*

*In grassetto, i piatti tipici valdostani  
Prodotto a km zero dell'Azienda Agricola Quinson di Morgex:  
Fontina, Toma alla cipolla, Toma al ginepro, Toma alle erbe  
e Toma vecchia*



## *I Desserts - € 10,00*

*\*\*Tortino di mela di Saint Pierre  
con gelato alla vaniglia*

*\*\*\**

*Sorbetto al limone e genepy*

*\*\*\**

*Crème brûlée alla vaniglia*

*\*\*\**

*\*Semifreddo alle noci con caffè e salsa mou*

*Supplemento coperto/room service € 3,00 per persona*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti  
che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.*

*\* Prodotto proveniente dalla catena del freddo in assenza di quello fresco*

*\*\*Prodotto da noi lavorato e mantenuto a -18° dopo abbattimento*