



## *Gli Antipasti*

*Salumi e formaggi della tradizione Valdostana  
con le nostre marmellate € 22,00*

*Carciofi crudité olio e limone,  
parmigiano e gel di peperoni € 22,00*

*Salmone marinato alla barbabietola,  
insalatina e salsa Caesar € 25,00*

*Vitellino arrostito rosé,  
crema di tonno e fiori di capperi € 24,00*



## *I Primi Piatti*

*\*Lasagnetta alla valdostana con fonduta DOP  
di Fontina d'alpeggio € 22,00*

*\*Pappardella 30 tuorli, ragù di cervo  
e ricotta grattugiata € 24,00*

*\*Gnocchetti di patate, broccolo verde  
e gamberi € 26,00*

*\*Zuppa di verdure alla contadina € 20,00*



## *I Secondi Piatti*

*\*La Carbonade della Tradizione  
con polenta morbida € 28,00*

*\*Tonno rosso Tataki al sesamo,  
cialda di riso venere e maionese di frutta € 32,00*

*Petto d'anatra, mirtillo nero,  
arancia candita e fichi € 28,00*

*Rollatina di coniglio, pancetta,  
castagne e miele in favo € 30,00*

*Composta di formaggi della Valle  
con le nostre marmellate € 28,00*

\*\*\*

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

*Chinoise € 38,00 per persona*

*Fonduta valdostana € 35,00 per persona*

*Raclette € 35,00 per persona*

*Tomahawk € 8,00/hg*

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



## *I Desserts - € 10,00*

*Parfait al pistacchio, gianduja  
e tegoline alla nocciola*

*\*\*\**

*Sorbetto al limone, Genepy e menta*

*\*\*\**

*Crème brûlée al cappuccino  
con biscotto Creichen*

*\*\*\**

*Tortino mandorla, cioccolato bianco  
e carote*

*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*