



## *Gli Antipasti*

*Composta di salumi e formaggi della tradizione  
Valdostana  
con le nostre marmellate € 22,00*

*Crudité di verza, yogurt,  
frutta disidratata e tomino caldo € 20,00*

*Trota salmonata di Morgex  
marinata con agrumi e erba cipollina € 20,00*

*Vitellino rosé con salsa tonnata,  
capperi e cipollotti agrodolce € 20,00*



## *I Primi Piatti*

*Pacchero fresco, ragù di funghi\*\*  
e ricotta al cerfoglio € 22,00*

*Spaghetto integrale, alici del Cantabrico,  
olivelle e crostini di pane € 22,00*

*\*\*Lasagnetta cotta a bassa temperatura,  
Fontina DOP d'alpeggio e prosciutto € 22,00*

*Zuppa di verdure alla contadina € 20,00*



## *I Secondi Piatti*

*La Carbonade della Tradizione "delle nostre bovine valdostane"*

*con polenta morbida € 28,00*

*\*\*Polpo grigliato, melone  
e maionese al frutto della passione € 25,00*

*Filetto di manzo con pepe verde, Brandy e spinaci  
novelli € 30,00*

*\*\*Costolette di agnello al timo  
con patate all'olio e sale affumicato € 30,00*

*Degustazione di formaggi con le nostre  
marmellatine € 28,00*

**\*\*\***

*Piatti su ordinazione: (min. 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, prodotti a km zero*



## *I Desserts - € 10,00*

*Tortino alla mela e mirtillo con gelato alla vaniglia*

*\*\*\**

*Anguria, menta e maraschino*

*\*\*\**

*\*\*Biscotto arrotolato al pistacchio, caramello salato e crumble*

*\*\*\**

*Bavarese al lampone, meringa e frutti di bosco*

*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*