



## *Gli Antipasti*

*Composta di salumi e formaggi  
della tradizione Valdostana  
con le nostre marmellate € 18,00*

*Anatra affumicata con frutta secca agrodolce,  
zucchine con cremoso alle erbe € 19,00*

*Insalata di crauto rosso,  
formaggio di capra, pepe e noci € 19,00*

*Salmone con zenzero e aneto in marinata,  
indivia riccia, arancia e crema di yogurt € 19,00*



## *I Primi Piatti*

*\*\*Lasagnetta cotta a bassa temperatura,  
Fontina DOP d'alpeggio e prosciutto € 20,00*

*Pacchero fresco con \*polpo al nero di seppia  
e pinoli tostati € 20,00*

*Cavatelli\* di semola, verdure brasate  
e ricotta affumicata € 20,00*

*Zuppa di verdure di stagione € 19,00*



## *I Secondi Piatti*

*La Carbonade della tradizione  
Valdostana con polenta morbida € 25,00*

*\*\*Suprema di faraona croccante al mais,  
cipolle e mirtilli € 23,00*

*Filetto di orata\*\* con olivelle, limone candito  
e vellutata al Blanc de Morgex € 23,00*

*Entrecôte grigliata, radicchio  
e grana padano in scaglie € 22,00*

*Degustazione di formaggi  
con frutta disidratata e le nostre composte € 25,00*

\*\*\*

*Piatti su ordinazione: (min. 2 persone - entro le ore 13)*

*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*

*Crème brûlée caramellata con vaniglia*

*\*\*\**

*Savoiaro, mascarpone, caffè e cioccolato fondente*

*\*\*\**

*Ananas al Maraschino, menta e gelato al limone*

*\*\*\**

*Tartellette con bavarese alla frutta 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*