

HOTEL *al* PIOLET

ESTD ★ ★ ★ ★ S 1953

Tutti i prezzi sono in Euro inclusi di IVA. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il nostro personale di sala. Gli ospiti in Mezza pensione hanno la scelta di 1 antipasto, 1 primo O secondo ed 1 dolce.

All prices are in Euros including VAT. In case of allergies or food intolerances, please inform our dining room staff. Guests on Half Board have the choice of 1 appetizer, 1 pasta Or main course and 1 dessert.

PER INIZIARE / TO START WITH

Anello di Pezzata Rossa, servita con mille foglie di patate e olio brillante

Pezzata Rossa beef tartare, served with potato millefeuille and scented olive oil

-

Chacurterie e formaggi della Val d'Aosta serviti con miele e confetture (x due persone)

Selection of chacurterie and cheese from Aosta Valley, with chutney and honey (for two guests)

-

Lingotto di trota marinato al miele, misticanza, yogurt e cetrioli alla cannella

Honey marinated trout, mixed leaves, yoghurt and cinnamon flavoured cucumbers

-

Flan di cavolo viola con cuore di Zola e nocciole tostate

Purple cabbage flan, filled with Zola cheese and roasted hazelnuts

-

Zuppa dello Chef

Chef's soup of the day



Tutti i prezzi sono in Euro inclusi di IVA. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il nostro personale di sala. Gli ospiti in Mezza pensione hanno la scelta di 1 antipasto, 1 primo O secondo ed 1 dolce.

All prices are in Euros including VAT. In case of allergies or food intolerances, please inform our dining room staff. Guests on Half Board have the choice of 1 appetizer, 1 pasta Or main course and 1 dessert.

LA NOSTRA PASTA / OUR PASTA

Risotto mantecato al burro acido, crudo di gambero rosso e lampone fermentato

Cultered butter Risotto, served with raw red prawn and fermented raspberry

-

Spaghetto al riccio e bottarga di tonno

Spaghetto with sea urchin and mullet bottarga

-

Tortello ripieno di anatra e foie gras, su spuma allo zafferano e mandarino

Home-made tortello, filled with duck and Foie Gras, served on saffron and mandarin foam

-

Tagliatelle al ragù di cervo, mirtilli e polvere di cioccolato

Pappardelle pasta with wild deer ragout, blueberries and dark chocolate dust

-

Pasta dello Chef

Chef's pasta of the day



Tutti i prezzi sono in Euro inclusi di IVA. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il nostro personale di sala. Gli ospiti in Mezza pensione hanno la scelta di 1 antipasto, 1 primo O secondo ed 1 dolce.

All prices are in Euros including VAT. In case of allergies or food intolerances, please inform our dining room staff. Guests on Half Board have the choice of 1 appetizer, 1 pasta Or main course and 1 dessert.

I SECONDI / MAIN COURSES

Darna di salmone, con crema di zucca e centrifuga di sedano bianco

Salmon steak, pumpkin cream and white celery smoothie

-

Carrè di agnello, crema di aglio nero su sifonata di patate affumicate

Lamb rump, black garlic cream, served on smoked potato foam

-

Filetto di manzo in crosta di erbe, porro bruciato e crema allo scalogno

Herbored crusted tenderloin, burnt leek and shallot sauce

-

Rotolo di verza ripieno di patate, piselli e carota su crema di lenticchie alla paprika affumicata

Cabbage roll, filled with potatoes, peas and carrots, served on paprika scented lentil cream

-

Secondo dello Chef

Chef's main course of the day



Tutti i prezzi sono in Euro inclusi di IVA. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il nostro personale di sala. Gli ospiti in Mezza pensione hanno la scelta di 1 antipasto, 1 primo O secondo ed 1 dolce.

All prices are in Euros including VAT. In case of allergies or food intolerances, please inform our dining room staff. Guests on Half Board have the choice of 1 appetizer, 1 pasta Or main course and 1 dessert.

I CONTORNI / SIDE DISHES

Cavolo rosso saltato con aceto di lamponi

Sauteed red cabbage seasoned with raspberry vinegar

-

Soffice di patate aromatizzato al rosmarino

Rosemary scented mash potato

-

Indivia caramellata al miele di castagno

Caramelized Indivia salad chestnut tree honey

-

Polenta all Valdostana

Classic Aosta Vally polenta

-

Contorno stagionale dello chef

Seasonal Chef's side dish



Tutti i prezzi sono in Euro inclusi di IVA. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il nostro personale di sala. Gli ospiti in Mezza pensione hanno la scelta di 1 antipasto, 1 primo O secondo ed 1 dolce.

All prices are in Euros including VAT. In case of allergies or food intolerances, please inform our dining room staff. Guests on Half Board have the choice of 1 appetizer, 1 pasta Or main course and 1 dessert.

I DOLCI / DESSERTS

Classico Strudel , con mousse di mele alla cannella

Classic Strudel, with cinnamon apple mousse

-

Tiramisù con granella di nocciole

Tiramisu with hazelnut crumble

-

Scomposta di mille foglie al genepy

Decostructed millefeuille with Aosta Valley Genepy

-

Zabaione caldo ai frutti rossi e tegole valdostane

Warm Zabaione cream, with red fruits and Aosta Valley "Tegole"

-

Tortino al cioccolato bianco con coulis ai frutti di bosco

White chocolate flan , with berrys couli



Tutti i prezzi sono in Euro inclusi di IVA. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il nostro personale di sala. Gli ospiti in Mezza pensione hanno la scelta di 1 antipasto , 1 primo O secondo ed 1 dolce.

All prices are in Euros including VAT. In case of allergies or food intolerances, please inform our dining room staff. Guests on Half Board have the choice of 1 appetizer, 1 pasta Or main course and 1 dessert.

PER I PIU PICCOLI / KIDS MENU

Penne al pomodoro

Tomato Spaghetti

-

Gnocco al ragu di manzo

Gnocchi with beef ragout

-

Spaghetti al Pesto

Spaghetti with Pesto sauce

-

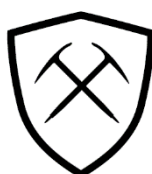
Cotoletta di pollo o pollo alla griglia con patatine

Fried or grilled chicken with french fries

-

Hamburger di manzo con patatine o insalata

Beef burger with fries or salad



Tutti i prezzi sono in Euro inclusi di IVA. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il nostro personale di sala. Gli ospiti in Mezza pensione hanno la scelta di 1 antipasto, 1 primo O secondo ed 1 dolce.

All prices are in Euros including VAT. In case of allergies or food intolerances, please inform our dining room staff. Guests on Half Board have the choice of 1 appetizer, 1 pasta Or main course and 1 dessert.

Tutti i prezzi sono in Euro inclusi di IVA. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il nostro personale di sala. Gli ospiti in Mezza pensione hanno la scelta di 1 antipasto, 1 primo O secondo ed 1 dolce.

All prices are in Euros including VAT. In case of allergies or food intolerances, please inform our dining room staff. Guests on Half Board have the choice of 1 appetizer, 1 pasta Or main course and 1 dessert.