

To eat is a necessity, but to eat intelligently is an art.

*Francois de La
Rochefocauld*

PER INIZIARE / TO START WITH

Battuta di Pezzata Rossa, servita con croccante di sedano bianco e crema di soia

Pezzata Rossa beef tartare, served with crunchy celery and soya cream

24

-

Chacurterie e formaggi della Valle 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)

38

-

Lingotto di trota marinato al miele, caviale di storione, salsa allo Champagne e cetrioli alla cannella

Honey marinated trout, sturgeon caviar, Champagne sauce and cinnamon flavoured cucumbers

28

-

Tomino grigliato su letto di verdure al forno e mandorle tostate

Grilled Tomino cheese served on roasted vegetable and toasted almonds

18

-

Zuppa dello Chef

Chef's soup of the day

16



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 1 secondo, 1 contorno 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 1 main course, 1 side dish and 1 dessert.

LA NOSTRA PASTA / OUR PASTA

Risotto mantecato al burro acido, crudo di gambero rosso, la sua bisque e corallo al nero di seppia

Cultered butter Risotto, served with raw red prawn, its bisque and black ink squid coral

28

-

Tagliolino al ragù di cinghiale profumato al timo

Home-made tagliolino pasta with wild board ragout and thyme

24

-

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

26

-

Calamarata con trilogia di pomodorini, stracciatella e riduzione di basilico

Calamarata pasta with tomato trilogy, stracciatella cheese and basil reduction

22

-

Pasta dello Chef

Chef's pasta of the day

24



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 1 secondo, 1 contorno 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 1 main course, 1 side dish and 1 dessert.

I SECONDI / MAIN COURSES

Darna di salmone con salsa agli agrumi, gel di yuzu, scarola ripassata e olive taggiasche

Salmon fillet, with yoghurt sauce, yuzu gel, escarole and Taggiasche olives

28

-

Carrè di agnello, crema di peperoni, sifonata di patate affumicate e spugna di prezzemolo

Lamb rump, capsicum cream served on smoked potato foam and parsley sponge

32

-

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

Herbed crusted tenderloin, burnt leek and shallot sauce

34

-

Trilogia di cavolo in crema di agave e salsa agrodolce

Trilogy of cabbage with agave cream and sweet & sour sauce

20

-

Secondo dello Chef

Chef's main course of the day

26



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 1 secondo, 1 contorno 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 1 main course, 1 side dish and 1 dessert.

I CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure grigliate di stagione

Grilled seasonal vegetable

10

-

Soffice di patate aromatizzato al rosmarino

Rosemary scented mash potato

8

-

Indivia caramellata al miele di castagno

Caramelized Indivia salad chestnut tree honey

8

-

Polenta alla Valdostana

Classic Aosta Valley polenta

8

-

Contorno stagionale dello chef

Seasonal Chef's side dish

8



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 1 secondo, 1 contorno 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 1 main course, 1 side dish and 1 dessert.

SPECIALS / SPECIAL *

FROM THE SEA

Tartare di gambero rosso

Gambero rosso tartare

35

-

Risotto allo scampo Porcupine, caviale e aria di lime

Risotto with Porcupine scampo, caviar and lime foam

34

FROM THE GRILL

Chateaubriand 500g servita con verdure grigliate e salsa Maltese

500gms Chateaubriand served with grilled vegetables and Maltaise sauce

75

-

Tomahawk servito con patate arrosto, verdure grigliate e polenta

Tomahawk steak served with potato, grilled vegetables and polenta

10 / Hg (minimum 1 kg)

-

Controfiletto 150gr con aglio nero e broccoletti di Bruxelles

150gms sirloin with black garlic and Brussels sprouts

32

**non incluso nel pacchetto mezza pensione / not included in the HB package*



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 1 secondo, 1 contorno 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 1 main course, 1 side dish and 1 dessert.

I DOLCI / DESSERTS

Classico Strudel, con mousse di mele alla cannella

Classic Strudel, with cinnamon apple mousse

12

-

Tiramisù con granella di nocciole

Tiramisù with hazelnut crumble

10

-

Scomposta di millefoglie al Genepy

Decostructed millefeuille with Aosta Valley Genepy

10

-

Zabaione caldo ai frutti rossi e tegole valdostane

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

10

-

Cheesecake con cioccolato fondente e granella di pistacchi

Dark chocolate cheesecake with pistachio crumble

12

-

Semifreddo al cioccolato o semifreddo alla vaniglia

Chocolate or Vanilla parfait

8



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 1 secondo, 1 contorno 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 1 main course, 1 side dish and 1 dessert.

PER I PIU PICCOLI / KIDS MENU

Penne al pomodoro

Tomato Spaghetti

10

-

Gnocco al ragù di manzo

Gnocchi with beef ragout

10

-

Spaghetti al Pesto

Spaghetti with Pesto sauce

10

-

Cotoletta di pollo o pollo alla griglia con patatine

Fried or grilled chicken with french fries

10

-

Hamburger di manzo con patatine o insalata

Beef burger with fries or salad

10



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 1 secondo, 1 contorno 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 1 main course, 1 side dish and 1 dessert.