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 con crumble di formaggio, salsa di nocciole tostate e ortiche fritte

Pezzata rossa beef tartare, cheese crumble, walnuts sauce and fried nettles

18

-

Chacurterie e formaggi della Valle d'Aosta serviti con miele e confetture (per due persone)

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

38

-

Lingotto di trota salmonata, ananas osmotizzata con salsa di aglio orsino e panna acida

Salmon trout ingot, osmotised pineapple with wild garlic sauce and sour cream

16

-

Cremoso di caprino con misticanza di verdure marinate, pomodorini secchi e semi di lino

Creamy goat cheese with mixed marinated vegetables, sun-dried tomatoes and flax seeds

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 con salsa di pomodoro e more, speck d'anatra e kefir

Cultered butter Risotto, with tomato and blackberry sauce, duck speck and kefir

20

-

Lasagnetta con ragù di cinghiale, salsa di patata arrosto e fondo bruno

Lasagnetta with wild boar ragout, roasted potato sauce and brown stock

18

-

Tagliolino all'uovo con crema di parmigiano e tartufo nero estivo

Home-made tagliolino served with Parmigiano cheese cream and black summer truffle

18

-

Fusillone all'estratto di corno giallo con gambero, olio, sale, pepe e burrata

Home-made bull's horn yellow pepper Fusillo, shrimp, oil, salt, pepper and burrata cheese

22

-

Gnocchetti di mais, fonduta di blue d'Aosta, noci e cialda al miele

Home-made corn gnocchetti served with Aosta blue cheese, walnuts and honey tuile

18

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

Filetto di manzo con orto di verdure saltate, crema di mais e fondo bruno

Beef fillet with sautéed vegetables, corn cream and brown stock

24

-

La valdostana 2.0

Veal medallion, ham mousse and Fontina cheese fondue

22

-

Tomino con verdure grigliate

Grilled Tomino cheese served on roasted vegetables

18

-

Terrina di cervo con polenta e il suo fondo

Deer terrine with traditional polenta and its sauce

18

-

Salmone scottato, soffice di sedano rapa, insalatina di fave e frigitelli

Seared salmon, root celery mousse, broad beans and Italian green peppers salad

22

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

Schiacciata di patate arrostite

Smashed roasted potatoes

8

-

Cicoria ripassata all'aglio, olio e peperoncino

Sautéed chicory with garlic, oil and chili flakes

8

-

Verdure grigliate

Grilled vegetables

10

-

Insalatina di finocchi con citronette all'arancia

Fennel salad with orange citronette

8

-

Polenta concia

Cheesy polenta

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.

I DOLCI /DESSERTS

Cheesecake ai due cioccolati, menta e amaretto

Double chocolate cheesecake, mint cream and amaretto biscuits

12

-

Strudel di mele "Al Piolet"

"Al Piolet" strudel, with cinnamon apple mousse

12

-

Semifreddo agli agrumi, spugna al prezzemolo e meringa

Citrus parfait, parsley sponge and meringue

10

-

Tortino pere e cioccolato con salsa alla cannella

Pear and chocolate tart with cinnamon sauce

10

-

Tegole al genepy con cremoso di ricotta, panna e frutti rossi

Aosta Valley "tegole" biscuits soaked in genepy liqueur, ricotta and cream mousse and red berries

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.

PER I PIU PICCOLI / KIDS MENU

Penne al pomodoro

Penne with tomato sauce

10

-

Gnocchi 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 fritte

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.