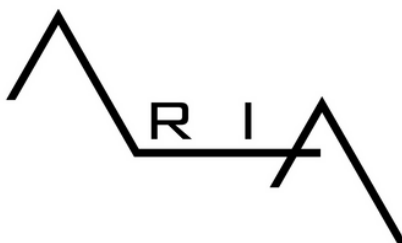




*Lista dei
vini*



*English
menu*



Antipasti

Fiori di zucca** in tempura con caprino caldo € 16

Gamberi* impanati con chutney di pomodoro € 21

Cipolla di Breme (Presidio Slow Food) gratinata con bagna cauda € 15

Baccalà mantecato con crostini di polenta € 20

Insalata di calamari*, verdure julienne e alga marina € 19

Salumi valdostani con castagne, burro e miele € 17

Primi piatti

Malatagliati di farina di grano arso** al ragù di capriolo € 18

Gnocchi di patate e spinaci** al Gorgonzola € 16

Riso Acquerello ai fiori di zucca, funghi porcini e pancetta croccante € 22

Agnolotti del plin** al burro di alpeggio € 17

Spaghetti alle vongole veraci € 22

Zuppa di fagioli borlotti € 15

Insalata mediterranea con ceci, cetrioli e cipolla di Breme € 12

Insalata nizzarda con tonno del Mediterraneo, acciughe, patate, uova di

quaglia e pomodorini € 12

Insalata mista € 10

Secondi piatti

Filetto di trota** di Morgex, pomodorini e olive taggiasche € 18

Polpo* grigliato con composta di zucca mantovana € 24

Agnello de Prés-salés alla piastra con patate al forno € 27

Filetto di manzo valdostano Consorzio AREV cotto a 55°,

spinaci e cipolla di Breme all'aceto di lampone € 35

Maialino** cotto a bassa temperatura con purée di patate € 19

Formaggi e dolci

Degustazione formaggi tipici valdostani € 17

Torta Linz con sorbetto al melone € 10

Lingotto al cioccolato con gelato alla crema € 10

Parfait al Grand Marnier € 10

Millefoglie ai frutti di bosco € 10

Gelati e sorbetti fatti in casa € 7

Coperto 3 € a persona

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine.

Per preservare l'integrità dei prodotti, alcuni di essi vengono abbattuti a -40°

**Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti ittici somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido per garantire qualità e sicurezza, poiché descritti nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE. 852/04 e Reg. CE. 853/04.

Il cliente è pregato di informare il personale di sala della necessità di consumare alimenti esenti da alcune sostanze allergizzanti prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si può escludere la contaminazione incrociata. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE. 1169/11.