

ANTIPASTI euro 22

Lingua di manzo
affumicata
con cardoncelli
e burro di arachidi

🍷 Trota salmonata
in carpione

Mocetta di capriolo
con composta
di cipolle rosse
e pan brioche

Tartare di Fassona

🍷 Insalata nizzarda

PRIMI euro 26

Zuppa di cipolla
nella pagnotta
con fois gras

🍷 Tagliolino al ragu
di lepore e lemon grass

🍷 Plin secondo
la tradizione

Risotto
aglio orsino, aglio nero
e lumache in umido

🌿 Spaghettoni
alla valdostana

SECONDI euro 32

Guancia di vitello,
foie gras
con la polenta concia

Filetto di cervo
pistacchi datteri
e spinacio saltato

🍷 Piccione
amarene e nocciole

🍷 Cartoccio di san Pietro
scorzona
gelato ai fichi d'india
e ricci di mare

VEGGIE 🌿 euro 22

Pavé di zucca
al Bleu d'Aoste

Crema Parmantier

Spaghetto barbabietola
e crema al timo

Fonduta alla valdostana

Porro alla brace
caviale di melanzana
e spuma calda
alla fontina

MENU



GRILL euro 32 • CARRELLO DEI FORMAGGI euro 16 • DOLCI euro 16

LISTA DEI VINI



Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

I piatti con il simbolo 🍷 contengono prodotti che vengono abbattuti con abbattitori in inox a 40 gradi per preservarne l'integrità

🌿 piatti vegetariani

restaurant manager sommelier Simone GRANGE • executive chef Mattia AGNETTI

ENTRANCE euro 22

Smoked beef tongue
with oyster mushrooms
and peanut butter

🍷 Soaked salmon trout

Roe dear meat
with red onion compote
and pan brioche

“Fassona” beef tartare

🍷 Niçoise salad

STARTERS euro 26

Onion soup in the loaf,
and foie gras

🍷 Home made noodles
“Tagliolini”
with hare ragù
and lemongrass

🍷 Typical meat “Ravioli”
in gravy sauce

Risotto with land snails,
wild and black garlic

🌿 “Spaghettone”
in Valdostana style

MAIN COURSE euro 32

Veal cheek,
foie gras and polenta

Fillet of venison,
pistachios, dates
and sauteed spinach

🍷 Pigeon, sour cherry
and hazelnuts

🍷 Baked Jhon Dory,
salsify, sea urchins
and Indian fig ice cream

VEGGIE 🌿 euro 22

Pumpkin pavé
with Aosta blue cheese

“Parmantier”
potatoes cream soup

Spaghetti with beetroot
and thyme cream

Aosta Valley
cheese fondue

Braised leek,
eggplant caviar
and hot Fontina foam

MENU



GRILL euro 32 • CHEESE BOARD euro 16 • DESSERT euro 16

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty

Dishes marked with an 🍷 contain products that have been quickfrozen to -40° in irinox blast chillers to preserve all their goodness intact

🌿 vegetarian dishes

restaurant manager sommelier Simone GRANGE • executive chef Mattia AGNETTI

WINE LIST

