

Menù



Starters / Entree

Insalatina Stella del Nord

Caramelized Renette apples on herbs, walnuts, toasted sesame seeds and herb sauce

Pommes Renette caramélisées aux herbes, noix, graines de sésame grillées et sauce aux herbes

€ 10,00

La patata Valdotaine

Mountain potato cocotte with Aosta Valley fondue and crispy bacon

Cocotte de pommes de terre de montagne avec fondue valdôtaine et bacon croustillant

€ 12,00

Il foglio Sardostano

Fontina cheese from the mountain pastures on a foil of guttiau bread baked in the oven

Fontina d'alpage sur une feuille de pain guttiau cuite au four

€ 10,00

Profumo d'estate

Aubergine sufflè on creamy datterini tomatoes, basil and olive pesto

Sufflè d'aubergine sur crémeux tomates cerises, pesto de basilic et olives

€ 10,00

Velluatata di zucchine

with aromatic herbs, crunchy croutons and extra virgin olive oil

avec herbes aromatiques, croûtons de pain et huile d'olive extra vierge

€ 10,00

*Dear guest, in case of intolerances or allergies you can contact the staff for information
Chers clients, en cas d'intolérances ou d'allergies, vous pouvez contacter le personnel pour plus d'informations*

First Course / Premier Cours

Agnolotti del Plin*

with roast sauce, juniper berries and walnuts

avec sauce rôtie, baies de genièvre et noix

€ 16,00

Orzotto al Bleu d'Aosta

with crunchy vegetables and radicchio from Treviso

avec légumes croquants et radicchio de Trévis

€ 14,00

Crespelle alla valdostana

with fontina cheese and cooked ham

avec fontina d'alpage et jambon cuit

€ 14,00

Garganelli*

Per venison ragout and seasonal herbs

Ragoût de cerf et herbes de saison

€ 16,00

*Dear guest, in case of intolerances or allergies you can contact the staff for information
Chers clients, en cas d'intolérances ou d'allergies, vous pouvez contacter le personnel pour plus d'informations*

**fresh pasta blast chilled at the origin/*pâtes fraîches réfrigérées à l'origine*

Main Course / Plat Principal

Carbonada valdostana

Veal carbonada with polenta

Carbonada avec polenta

€ 18,00

Coscia d'Anatra

cooked at a low temperature with its cooking juices and baked seasonal vegetables

cuit à basse température avec son jus de cuisson et ses légumes de saison cuits au four

€ 20,00

Guancia di manzo brasata

in Fumin wine sauce on mashed potatoes and baked vegetables

sauce au vin Fumin sur purée de pommes de terre et légumes au four

€ 18,00

Branzino alla mediterranea

with cherry tomatoes, Taggiasca olives and capers

avec tomates cerises, olives Taggiasca et câpres

€ 18,00

Children's Menu / Menù Infant

Pennette with pesto/Pennette au pesto

€ 8,00

Pennette pasta with tomato sauce/Pennette à la sauce tomate

€ 8,00

Potato gnocchi with tomato sauce

Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate

€ 8,00

*Burger with baked potatoes***

*Burger avec pommes de terre au four***

€ 10,00

*Schnitzel with cherry tomatoes***

*Escalope aux tomates cerises***

€ 10,00

Side dishes / Les contours

Baked potatoes / Pommes de terre au four

€ 6,00

Baked vegetables/ Légumes au four

€ 6,00

Mixed salad / Salade

Mixed salad, cherry tomatoes, carrots

Salade composée, tomates cerises, carottes

€6,00

*Dear guest, in case of intolerances or allergies you can contact the staff for information
Chers clients, en cas d'intolérances ou d'allergies, vous pouvez contacter le personnel pour plus d'informations*

***frozen/deep-frozen product / **Produit surgelé/surgelé*

Dessert

Stella del Nord Ice Cream

Cream ice cream with berries
Glace à la crème aux fruits rouges

€ 6,00

Crème caramel

€ 5,00

Panna cotta

€ 5,00

Fresh seasonal fruit / Fruits frais de saison

€ 6,00

