

# *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

