

# *Menù*





## ***Starters / Entree***

### ***Lardo Valdostano***

*on wholemeal bread crouton with honey and walnuts  
sur croûton de pain complet au miel et noix  
€ 12,00*

### ***Salad / Salade***

#### ***Stella del Nord***

*Caramelized Renette apples on mixed salad, walnuts, toasted sesame seeds  
and herb sauce  
Pommes Renette caramélisées sur la salade composée, 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*

### ***Vellutata di zucca Delica***

*with crunchy croutons and toasted flax seeds  
avec croûtons de pain et graines de lin grillées  
€ 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***

### ***Potato Gnocchi/ Gnocchi de pommes de terre***

*with Aosta Valley Fontina fondue and poppy seeds  
avec fondue Fontina de la Vallée d'Aoste et graines de pavot*  
€ 15,00

### ***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

### ***Aosta Valley Polenta/Polenta Valdôtaine***

*Polenta Taragna with baked alpine fontina cheese au gratin  
Polenta Taragna gratinée au fromage fontina alpin au four*  
€ 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*

*Veau carbonada avec polenta*

€ 18,00

### **Duck Leg / Cuisse de canard**

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

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

€ 20,00

### **Beef cheek / Joue de boeuf**

*Braised beef cheek in Fumin wine sauce on Polenta and baked vegetables*

*Joue de boeuf braisée dans une sauce au vin Fumin sur la Polenta et légumes au four*

€ 18,00

### **Sea Bass Fish / Poisson de Bar**

*with cherry tomatoes, Taggiasca olives and capers*

*avec tomates cerises, olives Taggiasca et câpres*

€ 18,00

*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*

## ***Children's Menu / Menù Enfant***

*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*

*\*fresh product blast chilled at the origin/\*produit fraîches réfrigérées à l'origine*

## ***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

### ***Dark chocolate Mousse/ Mousse au chocolat noir***

€ 6,00

## *Drinks / Boissons*

<i>Acqua minerale Lurisia 0,750</i>	<b>€ 3,00</b>
<i>Bibita in bottiglia o lattina 0,330</i>	<b>€ 4,00</b>
<i>Succo di frutta 0,200</i>	<b>€ 3,00</b>
<i>Birra in bottiglia Menabrea chiara/ambrata 0,330</i>	<b>€ 5,00</b>
<i>Birra in bottiglia artigianale Birrificio Courmayeur 0,330</i>	<b>€ 7,00</b>

## *Bar*

<i>Caffe'</i>	<b>€ 2,00</b>
<i>Caffe' orzo - ginseng – corretto</i>	<b>€ 3,00</b>
<i>Cappuccino</i>	<b>€ 3,00</b>
<i>Te'</i>	<b>€ 3,00</b>
<i>Tisane biologiche Yogj-tea</i>	<b>€ 4,00</b>

## *Liquors / Liqueurs*

<i>Mirto</i>	<b>€ 4,00</b>
<i>Amari</i>	<b>€ 4,00</b>
<i>Grappe</i>	<b>€ 4,00</b>



