

Menu



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
€ 12,00*

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 zucchini e Menta Fresca

*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
€ 16,00

Agnolotti del Plin*

with roast sauce, juniper berries and walnuts
avec sauce rôtie, baies de genièvre et noix
€ 16,00

Orzotto al radicchio Trevigiano

with robiola cheese and chives
avec fromage robiola et ciboulette
€ 16,00

Aosta Valley Polenta/Polenta Valdôtaine

Polenta Taragna with baked alpine fontina cheese au gratin
Polenta Taragna gratinée au fromage fontina alpin au four
€ 16,00

Garganelli*

Per venison ragout and seasonal herbs
Ragoût de cerf et herbes de saison
€ 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
**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

€ 20,00

Stewed rabbit/ Lapin en compote

*shaded with white wine with seasonal aromas, Taggiasca olives on a bed
of mashed potatoes*

*ombragé au vin blanc aux arômes de saison, olives Taggiasca sur un lit
de purée de pommes de terre*

€ 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*

€ 22,00

Sea Bass Fish / Poisson de Bar

with cherry tomatoes, Taggiasca olives and capers

avec tomates cerises, olives Taggiasca et câpres

€ 20,00

*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

€ 10,00

Pennette pasta with tomato sauce/Pennette à la sauce tomate

€ 10,00

Potato gnocchi with tomato sauce

Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate

€ 10,00

*Burger with baked potatoes**

*Burger avec pommes de terre au four**

€ 14,00

*Schnitzel with cherry tomatoes***

*Escalope aux tomates cerises***

€ 14,00

Side dishes / Les contours

Baked potatoes / Pommes de terre au four

€ 6,00

Baked vegetables/ Légumes au four

€ 8,00

Mixed salad / Salade

Mixed salad, cherry tomatoes, carrots

Salade composée, tomates cerises, carottes

€ 8,00

*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 fresh fruits

Glace à la crème aux fruits frais

€ 8,00

Crème caramel

€ 7,00

Panna cotta

with berries or caramel

avec fruits rouges ou caramel

€ 7,00

Dark chocolate Mousse/ Mousse au chocolat noir

€ 8,00

Dear guest, in case of intolerances or allergies you can contact the staff for information

Drinks / Boissons

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

Bar

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

Liquors / Liqueurs

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

