

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 zucchine 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 Infant

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

The 14 Allergens - Les 14 Allergènes



<i>Lardo valdostano</i>	4 - 5
<i>Salad Stella del Nord / Salade Stella del Nord</i>	3 - 5 - 10
<i>La patata valdotaine</i>	3
<i>Il foglio sardostano</i>	3 - 4
<i>Vellutata di zucchine e menta fresca</i>	4 per crostini 5 per i semi
<i>Potato Gnocchi / Gnocchi de pommes de terre</i>	3 - 4 - 5 - 9
<i>Agnolotti del Plin</i>	3 - 4 - 5 - 9 - 14
<i>Orzotto al radicchio Trevigiano</i>	3 - 4 - 9 - 14
<i>Aosta Valley Polenta / Polenta valdotaine</i>	3
<i>Garganelli</i>	3 - 4 - 9 - 14
<i>Carbonada valdostana</i>	4 - 14
<i>Stewed rabbit / Lapin en compote</i>	3 - 4 - 5 - 14
<i>Beef cheek / Joue de boeuf</i>	14
<i>Sea Bass fish / Poisson du Bar</i>	1
<i>Pennette with pesto / Pennette au pesto</i>	3 - 4 - 5
<i>Pennette pasta with tomato sauce / Pennette à la sauce tomate</i>	4 - 14
<i>Potato gnocchi with tomato sauce / Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate</i>	3 - 4 - 9 - 14
<i>Burger with baked potatoes / Burger avec pommes de terre au four</i>	
<i>Schnitzel with cherry tomatoes / Escalope aux tomates cerise</i>	4 - 9
<i>Baked potatoes / Pommes de terre au four</i>	5
<i>Baked vegetables / Légumes au four</i>	5
<i>Stella del Nord Ice Cream</i>	3 - 4 - 9
<i>Crème caramel</i>	3 - 9
<i>Panna cotta</i>	3
<i>Dark chocolate mousse / Mousse au chocolat noir</i>	3 - 5 - 9

