

Menù

English - Français



Starters – Apéritifs

Pumpkin soufflé - Soufflé au potiron

*with Valdostan Fontina fondue and mushrooms
avec fondue de fontina fromage et champignons*

€ 20,00

Bio batata

Tartiflette with fontina, reblochon and bleu d'Aoste cheese, caramelized red onion

Tartiflette à la fontine, reblochon et bleu d'Aoste, oignon rouge caramélisé

€ 18,00

Vitello tonnato

veal in tuna sauce cooked at low temperature, capers and anchovies

veau en sauce au thon cuit à basse température, câpres et anchois

€ 18,00

Il foglio sardostano

Alpine fontina cheese on thin guttiau bread baked in the oven

Fromage fontina alpin sur pain fin guttiau cuit au four

€ 18,00

Carpaccio

Shrimp Carpaccio on creamy sardinian pecorino cheese, salt and pepper

Carpaccio de crevette sur du fromage pecorino crémeux sarde sel et poivre

€ 22,00

Spunti di viaggio

Rice paper roll stuffed with shrimp, vegetables, lime zest served with spicy sauce

Rouleau de papier de riz farci aux crevettes, légumes, zeste de citron vert servis avec

une sauce épicée

€ 20,00

First course - Entrée

Homemade Tagliatelle

with venison ragout, juniper berries and aromatic herbs
au ragoût de cerf, baies de genévrier et herbes aromatiques
€ 22,00

Gnocchi

Potato gnocchi with fontina cheese fondue and dehydrated mocetta
Gnocchi de pommes de terre avec fondue de fontina fromage et mocetta déshydratée
€ 18,00

Culurgiones

Delicate potato and mint ravioli with sage, walnuts and pecorino cheese
Raviolis délicats aux pommes de terre et à la menthe avec sauge, noix et fromage pecorino
€ 18,00

Malloreddu alla campidanese

Handmade Sardinian gnocchi with tomato sauce and sausage, wild fennel and pecorino cheese
Gnocchis sardes faits à la main avec sauce tomate et saucisse, fenpouil sauvage et pecorino sarde
€ 18,00

Oro di Sardegna

Tortelli stuffed with sea bass sautéed in butter and yuzu and Sardinian mullet bottarga
Tortelli farcis au bar sauté au beurre et au yuzu et poutargue de mullet sarde
€ 24,00

Armonia di sapori

Fish ravioli filled with prawns and scampi* with fish sauce*
Raviolis de poisson farcis aux crevettes et langoustines* avec sauce de poisson*
€ 24,00

Polenta valdostana

Baked polenta au gratin with mountain fontina cheese
Polenta au four gratinée à la fontine d'alpage
€ 18,00

All fresh pasta is homemade with durum wheat semolina, for better conservation chilled at negative temperature
Toutes les pâtes fraîches sont faites maison avec de la semoule de blé dur, pour une meilleure conservation réfrigéré à température négative

**Product blast chilled at the origin*

**Produit réfrigéré à l'origine*

Main Course - Plat principal

Pork fillet – Filet de porc

*Cooked at low temperature with its cooking juices,
on mashed potatoes and mustard, and crunchy vegetables.*

*Cuisiné à basse température avec son jus de cuisson,
servi sur une purée de pommes de terre à la moutarde et accompagné de légumes croquants.*

€ 28,00

Rabbit - Lapin

*Rabbit roll stuffed with spinach, pecorino cheese, and guanciale on a creamy zucchini sauce
Rouleau de lapin farci aux épinards, au pecorino et à la guanciale, servi sur une onctueuse sauce
aux courgettes*

€ 28,00

Beef cheek – Joue de boeuf

*Braised beef cheek in fumin wine sauce on mashed potatoes and baked vegetables
Joue de boeuf braisée dans une sauce au vin fumin sur purée de pommes de terre et légumes au four*

€ 28,00

Fish - Poisson

*Mediterranean-hearted red mullet on Jerusalem artichoke cream and crunchy guttiau bread
Rouget au cœur méditerranéen sur crème de topinambour et du pain guttiau croustillant*

€ 28,00

Tuna steak – Steak de thon

*with ponzu sauce and crunchy sweet and sour vegetables
avec sauce ponzu et légumes croquants aigres-doux*

€ 28,00

Polenta with sausage

Polenta avec saucisses

€ 18,00

Polenta with venison* ragout

Polenta au ragoût de cerf*

€ 24,00

**Product blast chilled at the origin*

**Produit réfrigéré à l'origine*

Side dishes - Plats d'accompagnement

Salad Campagnar

mixed salad, caramelized apples, walnuts and toasted sesame seeds
salade mixte, pommes caramélisées, noix et graines de sésame grillées

€ 18,00

Mixed salad, carrots and tomatoes

Salade mixte, carottes et tomates

€ 10,00

Oven baked potatoes

Pommes de terre au four

€ 8,00

Oven baked vegetables

Légumes cuits au four

€ 10,00

Dessert

Gelato Monte Bianco

*cream ice cream with meringue, chestnuts and chocolate sauce
glace à la crème avec meringue, marrons et sauce au chocolat*

€ 10,00

Cone of fried Carasau bread

Cône de pain frit Carasau

*stuffed with ricotta mousse with calvados, chopped almonds and honey
farci de mousse de ricotta avec du calvados, amandes hachées et du miel*

€ 10,00

Sardinian myrtle parfait

Parfait myrte sarde

€ 8,00

Tiramisù di Rosanna

€ 8,00

Dark Chocolate Mousse with Chocolate Chips and Dried Raspberries
Mousse au chocolat noir avec des pépites de chocolat et des framboises séchées

€ 8,00

Drinks

<i>Still mineral water 0,750</i>	€ 3,00
<i>Sparkling mineral water 0,750</i>	€ 3,00
<i>Soft drinks 0,330</i>	€ 4,00
<i>Fruit juice 0,200</i>	€ 3,00
<i>Menabrea blonde beer 0,330</i>	€ 6,00
<i>Menabrea amber beer 0,330</i>	€ 7,00
<i>Birrifacio Courmayeur craft beer 0,330</i>	€ 8,00
<i>Non alcoholic aperitif</i>	€ 4,00
<i>Alcoholic aperitif</i>	€ 8,00
<i>Cocktails</i>	€ 10,00

Coffee bar

<i>Espresso</i>	€ 2,00
<i>Ginseng coffee, barley coffee</i>	€ 3,00
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Tea</i>	€ 3,00
<i>Organic herbal teas</i>	€ 4,00

Liquors

<i>Mirto</i>	€ 4,00
<i>Amari</i>	€ 4,00
<i>Grappe</i>	€ 4,00/ 8,00
<i>Whisky</i>	€ 6,00/15,00
<i>Vodka</i>	€ 6,00/12,00

Cover charge € 3,00