

Gli Antipasti

TARTARE DI FILETTO BATTUTA A COLTELLO



Fillet Tartare with A Knifes

Filet Tartare Au Couteau

€ 23,00

INSALATA DELL'ATELIER



Insalata Verde Con Tête De Moine, Noci, Pancetta, Uova Sode, E Crostini di Pane

Salad With Cheese {Tête De Moine} Nuts, Bacon, Eggs, and Croutons

Salade Avec Fromage {Tête De Moine} Noix, Lard, Oeufs Et Croûtons

€ 15,00

ANTIPASTO VALDOSTANO



Mocetta, Lardo, Salsicce, Sanguinacci, Salame, Prosciutto Crudo, Toma, Caprino, Con Miele, confetture fatte in casa E Marrons Glacés

With Honey, Homemade Jams and Chestnuts Spread

Avec Miel, Confitures Maison Et Marrons Glacés

€ 19,00

BIS DI MARE*



Carpaccio di Polipo E Salmone Norvegese Affumicato

Octopus Carpaccio and Smoked Norwegian Salmon

Carpaccio de Poulpe Et Saumon Fumé

€ 19,00

FAGOTTINO DELLA CASA*



Salsiccia e Radicchio Su Fonduta al Bleu D'Aosta

Sausage and Radicchio with Bleu D'Aosta Cheese

Saucisse Et Chicorée Sur Fondue Au Bleu D'Aosta

€ 16,00

LUMACCHE ALLA PARIGINA {ESCARGOTS ALLA PARISIENNE} {FRENCH NAILS} *



6 PZ € 13.00/ 8 PZ € 16.00/ 10 PZ € 18.00/ 12 PZ € 21.00



PÂTÉ DI FEGATO GRASSO D'OCA {Pâté de Foie Gras d'Oie}

Goose Foie Gras



€ 21,00

I Primi Piatti

RISOTTO DOTTOR GRAPPEIN

Con Porcini* e Mele

With Porcini Mushrooms and Apples

Avec Champignons Porcini Et Pommes

€ 15,00

POLENTA CONCIA

Con Fontina e Burro Fuso, Passata al Forno

Cornmeal Porridge with Fontina Cheese and Melted Butter

Farine de Maïs Bouilli avec Fontina Et Beurre Fondu

€ 14,00

SEUPETTA DI COGNE

Risotto Con Fontina, Burro Fuso, e Crostoni di Pane

Risotto with Fontina Cheese, Melted Butter and Croutons

Risotto avec Fontina, Beurre Fondu Et Croûtons

€ 15,00

CREPELLE ALLA VALDOSTANA

Crespelle con Prosciutto Cotto e Fontina

Crepes with Ham and Fontina Cheese

Crêpes avec Jambon Cuit Et Fontina

€ 14,00

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL BLEU D'AOSTA

Spaghetti with Bleu d'Aosta Cheese

Spaghetti au Bleu d'Aosta

€ 15,00

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL POMODORO

Spaghetti with Tomato Sauce

Spaghetti á la sauce tomate

€ 13,00

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL RAGÙ



Spaghetti alla chitarra with Ragù

Spaghetti alla chitarra au Ragù

€ 15.00

PENNETTE AL SALMONE



Con scorza di limone e Granella di pistacchio

Pennette with Salmon, lemon zest and chopped pistachios.

Pennette au Saumon, zeste de citron et pistaches concassés

€ 17.00

MINESTRA DEL PARCO*



Crema di porri e patate

Cream of leeks and Potatoes

Crème de poireaux et pommes de terre

€ 14.00

FAVÓ DI OZEIN



Pasta Corta con Fave,* Fontina e Crostini di Pane

Short Pasta with Broad Beans, fontina Cheese and Croutons

Pâtes Courtes avec des Fèves, Fontina Et Croûtons

€ 15.00



I Secondi Piatti

TROTA DI LILLAZ SALMONATA ALLE ERBE DI MONTAGNA*



Trota alla Piastra con Erbe di Montagna
Grilled Trout Flavored with Mountain Herbs
Truite Grillée avec Fines Herbes

€ 20,00

*SOÇA



Carne di Manzo Sotto Sale con Patate, Cavolo e Fontina
Beef Stew with Potatoes, Cabbage and Fontina Cheese
Ragoût de Boeuf avec Pommes de Terre, Choux et Fontina

€ 18,00

TRIPPA E FAGIOLI*



Tripe and Beans
Tripes et Haricots

€ 18,00

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA



Pork Shank with Beer
Jarret de Porc à la Bière

€ 20,00

POLENTA E CARBONADA



Polenta e Spezzatino di Manzo in civet di Vino Bianco
Cornmeal Porridge and Beef Stew to Civet of white wine
Farine de Maïs Bouilli et Ragoût de Boeuf au vin Blanc

€ 18,00

POLENTA E SALSICCIA



Polenta and Sausage
Polenta et Saucisse

€ 18.00

PICAHNA ALLA VALDOSTANA



Con Prosciutto cotto e fontina

With ham and fontina Cheese

Avec jambon Cuit Et Fontina

€ 22.00

FILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA O AL PEPE VERDE



Grilled Beef Filet or with Green Pepper

Filet de Boeuf sur la Plaque au Poivre vert

€ 30.00

FILETTO DI CERVO LARDELLATO CON FUNGHI PORCINI

Filet of Larde deer with Porcini Mushrooms

Filet de Cerf lardé aux Cèpes.

€ 30.00



Piatto Presentato nel Programma Televisivo "Cuochi d' Italia" di Alessandro Borghese, Aggiudicandosi 9/10 dallo Chef Stellato Cristiano Tomei e 8/10 dallo Chef Stellato Gennaro Esposito.

TUTTI I SECONDI COMPRENDONO 4 CONTORNI

Le Nostre Proposte di Menù

Il Menù degustazione

 ANTIPASTO VALDOSTANO

  FAVÓ DI OZEIN E SEUPETTA DI COGNE

POLENTA CON CARBONADA E SALSICCETTA  

DESSERT A SCELTA

CAFFÈ

€ 50,00

Il Menù Turistico

 CREPELLE ALLA VALDOSTANA  

SOÇA 

CAFFÈ

€ 30,00



E Per i più Piccini Il Menù bambini

SPIEDINO DI FRUTTA CON PROSCIUTTO COTTO 

€ 11.00

PENNETTE AL POMODORO  

O RAGÙ

€ 9.00

FILETTINO DI MANZO ALLA PIASTRA CON PATATE

€ 14.00

DESSERT A SCELTA

€ 8,00

Menù Completo € 39.00



DESSERT

CREMA DI COGNE



Crema al cioccolato fredda

Chocolate cream of Cogne

Crème au chocolat Froid

€ 8,00

SEMIFREDDO AL TORRONCINO



Semifreddo "King of Italian ice cream "of Torroncino "King of nougat"

Parfait au nougat

€ 8,00

GELATO DELLA CASA



Gelato alla crema con Miele caldo, noci, nocciole e mandorle

Ice Cream with hot honey and nougat

Glace à la crème avec miel chaud et nougat

€ 8,00

TIRAMISÚ



€ 8,00

TORTA DELLA CASA



€ 8,00

MECOULIN CON CREMA ALLO ZABAIONE



Mecoulin with zabaione sauce

Mecoulin avec zabaione sauce

€ 8,00

PANNA COTTA CON CAMELLO DI PINO CEMBRO



Panna cotta with Swiss Pine caramel

Panna cotta au caramel de Pin Suisse

€ 8,00

CREMA AL LIMONE CON CRUMBLE AL BACIO E NUTELLA

Lemon cream with Kiss Crumble and Nutella

Crème de Citron avec Crumble Embrassé et Nutella



€ 8,00