# Per Iniziare

Foie Gras d'Oca
con Pan Briochet e Mele Renette Valdostane sfumate
al Passito di Aymavilles. 35
(lattosio, grano)

Lumache Maison
( dalla ricetta di Mamma Armida) 18,50
lattosio e senape

Sformatino al cavolo verza con Fonduta alla Valdosta 14
Uovo, Grano, lattosio

# Inizia con La tradizione

Fonduta alla Valdostana Con Fontina DOP accompagnata da Crostini
ripassati al Burro Chiarificato 14
lattosio,uova,grano

Carpaccio di Messada
( la mocetta dello Chef Gianni come una volta) con gocce di miele
Millefiori di Aymavilles e Noci 14

Nido di Jambon de Bosses stagionato 18 mesi nel fieno e aria delle nostre
montagne accompagnato da caprino fresco e grissini di polenta. 19
lattosio

Porcini* Fritti con Salsa Aioli Alpenzu 16
uova, grano

*Congelato all'origine ** Raffreddato o congelato con processo di abbattimento

# Primi Piatti

## Tradizione e Rivisitazione

Bavettine Rusticchela d'Abruzzo
con il Ragù dello Chef Gianni
Salsiccia , Lardo e Miele Millefiori di Aymavilles 14,50
grano,uova,sedano,lattosio

Gnocchi** fatta in casa , secondo tradizione
con Fonduta di Fontina Dop 14,50
lattosio,uova,grano

Agnolotti del Plin con ripieno di ricotta e nocciole
con Vellutata di Toma dí Gressoney 14
grano,uova,lattosio

Pappardelle con porcini* , salsiccia ,olio
al tartufo e scaglie di parmigiano 22
grano, uova, lattosio

SOLO PER I NOSTRI CLIENTI PIÙ PICCOLI
Pasta Corta al Pomodoro O al Pesto O In Bianco
8

Congelato all'origine ** Raffreddato o congelato con processo di abbattimento

# Secondi Piatti della Tradizione

Filetto* di Salmerino Alpino al burro Chiarificato al profumo di Parietta (dal patois Santoreggia Montana). 25

Polpetta di Carne Maison con Cuore di Fontina DOP ed Erbe Alpine, con copertina di Lardo di Bosses accompagnata da Polenta Concia. 20
grano,uova,lattosio

Camoscio* in Civet accompagnato da Polenta Concia. 28
lattosio.

Tagliata di Cervo* Gourmet con Riduzione di Salsa di Mirtilli e Profumo di Legno di Melo Affumicato (al sangue) 28
lattosio nella riduzione

Carbonada di Cervo* ai Mirtilli con Polenta Concia 23,50.
lattosio, sedano,grano

Porcini* Con Polenta Concia lattosio 22,50

- Congelato all'origine ** Raffreddato o congelato con processo di abbattimento

# Secondi Piatti

Filetto di Spalla alla Chateaubriand al profumo di Legno di Melo Affumicato
Minimo 2 persone. 30 a persona

Tagliata di Fassona Piemontese alla Griglia aromatizzata al....
Olio al Ginepro O Alla. Fonduta Valdostana lattosio
All' Aceto Balsamico O Allo Zafferano. 25

Cottura della Tagliata
Bleu, al Sangue , Media, Ben cotta ( suola di scarpone)

Tagliata di Bisonte* alla Griglia con Mix di Spezie
Minimo 2 Persone 28 a Persona.

Contorni del Giorno 6
Patate Fritte* con Buccia 6
Insalata Verde 4 o Mista 4,50

SOLO PER I NOSTRI CLIENTI PIÙ PICCOLI
Bistecca* alla Milanese con Patatine Fritte 10

*Congelato all'origine ** Raffreddato o congelato con processo di abbattimento

Rete Wi Fi

ristorantegrizzly Password orso2500

Seguici sulle nostre Pagine Facebook e Instagram

Scopri il nostro sito
www.oldgrizzlypetitrestaurant.it

Lascia il commento della tua esperienza su
Tripadvisor o Google.

Scopri il nostro territorio visitando

Il Castello di Aymavilles
Il ponte Romano del Pont d'Ael

Nel periodo estivo la Cripta
di Saint Leger

ALCUNE DELLE NOSTRE COLLABORAZIONI

Azienda Agricola Morzenti Daniele di Aymavilles

Azienda Agricola Teppex di Aymavilles

Pastificio Orme Lune di Chatillon

Azienda Alpenzu Arnad

Prosciuttificio De Bosses Saint Rhémy en Bosses

# Ristorante Old Grizzly

dal 1999

La Famiglia Foletto

vi dà il Benvenuto