



Per Iniziare

Foie Gras d'Oca

con Pan Brioche e Mele Renette Valdostane sfumate

al Passito di Aymavilles. Euro 35,00

(lattosio, grano)

Lumache Maison (dalla ricetta di Mamma Armida)

Euro 18,50

lattosio e senape

Tartare di Manzo..... lo Chef consiglia.....

Euro 15,00

Uovo

Inizia con la tradizione

Fonduta alla Valdostana Con Fontina DOP accompagnata da Crostini ripassati al Burro Chiarificato Euro 14,00

lattosio, uova, grano

Carpaccio di Messada (la mocetta dello Chef Gianni come una volta) con gocce di miele Millefiori di Aymavilles e Noci Euro 14,00

Nido di Jambon de Bosses stagionato 18 mesi nel fieno e aria delle nostre montagne accompagnato da caprino fresco e grissini di polenta. Euro 17,00

lattosio

Porcini* Fritti con Salsa Aioli Alpenzu Euro 15,00

uova, grano

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





Primi Piatti

Tradizione e Riuscitazione

Spaghetto alla Chitarra fresco
con il Ragù dello Chef Gianni

Salsiccia , Lardo e Miele Millefiori di Aymavilles Euro 14,50
grano, uova, sedano, lattosio

Gnocchetti all' ortica con Fonduta di Fontina Dop Euro 14,50
lattosio, uova, grano

Raviolini con Ricotta e Nocciole con Vellutata di Toma di
Gressoney Euro 15,00
grano, uova, lattosio

La Pappardella all'uovo fresca che rincorre la stagione
Euro 18,00
grano, uova, lattosio

PER I NOSTRI CLIENTI PIÙ PICCOLI
Pasta Corta al Pomodoro O al Pesto O In Bianco
Euro 8,00

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).

Euro 25,00

Polpetta di Carne Maison con Cuore di Fontina DOP ed Erbe Alpine, con copertina di Lardo di Bosses accompagnata da Polenta Concia. Euro 18,00

grano, uova, lattosio

Camoscio* in Civet accompagnato da Polenta Concia. Euro 28,00

lattosio.

Tagliata di Cervo* Gourmet con Riduzione di Salsa di Mirtilli e Profumo di Legno di Melo Affumicato Euro 28
lattosio nella riduzione

Carbonada di Cervo* ai Mirtilli con Polenta Concia Euro 23,50.

lattosio, sedano, grano

Porcini* Con Polenta Concia *lattosio* Euro 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. Euro 30 a persona

Tagliata di Bovino alla Griglia aromatizzata al....
*Ginepro O Fonduta Valdostana **lattosio***
Aceto Balsamico O Zafferano. Euro 25,00

Tagliata di Bisonte alla Griglia con Mix di Spezie*
Minimo 2 Persone Euro 28,00 a Persona.

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

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





Rete WiFi

ristorantegrizzly Password orso2500

Seguici sulle nostre Pagine Facebook e Instagram

Scopri il nostro sito

www.oldgrizzypetitrestaurant.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

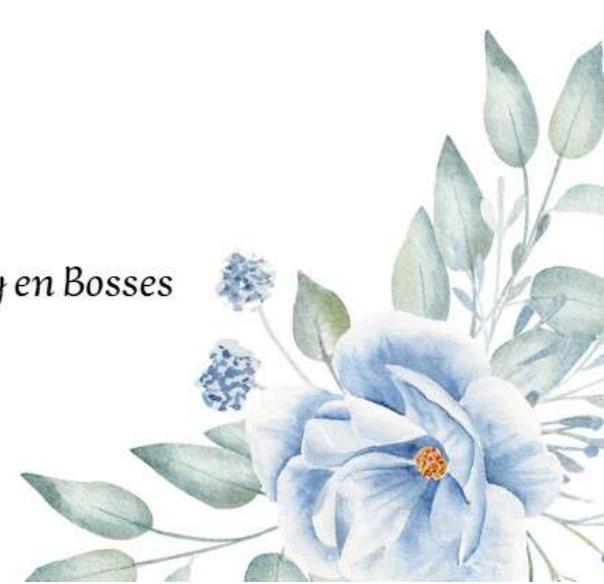
Azienda Agricola Morzenti Daniele di Aymavilles

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