



# Per Iniziare

Foie Gras d'Oca  
con Pan Briochet 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  
Croستini 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 Rivisitazione

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 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*

