



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..... dello Chef Gianni Euro 15,00
Uovo

Lo sformatino che insegue l'orto con Fonduta di
Toma di Gressoney Euro 11,00
(uova, grano, lattosio)

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 Rivisitazione

Bavettine Rusticchela d'Abruzzo

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

Ravioli di Selvaggina con Vellutata di Lamponi Euro 15,00

grano,uova,lattosio

La Pappardella all'uovo fresca con porcini* (freschi se in stagione)

Euro 18,00

grano, uova

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 (al sangue) 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....
Olio al Ginepro O Alla. Fonduta Valdostana **lattosio**
All' Aceto Balsamico O Allo Zafferano. Euro 25,00

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

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 Punto Pasta ad Aosta e Rustichelle D'Abruzzo.

Azienda Alpenzu Arnad

Prosciuttificio De Bosses Saint Rhémy en Bosses





Ristorante Old Grizzly *dal 1999*

La Famiglia Foletto

vi dà il Benvenuto

