

LA NOSTRA STORIA

LA TRATTORIA SONVEULLA VUOLE RIPORTARE GLI OSPITI INDIETRO NEL TEMPO FACENDO LORO ASSAPORARE PIATTI SPESSO DIMENTICATI, MA GUSTOSI, SANI E GENUINI.

LA PRESENZA DELLA STUFA A LEGNA ASSICURA UNA COTTURA DEL TUTTO NATURALE E DALLE SPICcate NOTE LEGNOSE. QUI SI POSSONO CONSUMARE I SALUMI E I FORMAGGI TIPICI, TANTI PIATTI RESI UNICI DALL'USO DI SPEZIE SPONTANEE RACCOLTE DA MANI SAPIENTI. TUTTO CIÒ È POSSIBILE ANCHE GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON AZIENDE DEL POSTO CHE FORNISCONO MATERIE PRIME DI ECCELLENTE QUALITÀ.



ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI - 18 €

Selezione di salumi locali e di nostra produzione e formaggi regionali

TAGLIERE DI SALUMI - 15€

Selezione di salumi locali e di nostra produzione

TAGLIERE DI FORMAGGI - 15€

Selezione di formaggi regionali

CARPACCIO DI CARNE MESSATA - 14€

Morbida e delicata carne di bovino sotto sale, condita con olio di noci, Grana Padano

FLAN - 10€

Sformato^{*} di verdure o funghi (in base alla stagione) su salsa calda ai formaggi

LUMACHE ALLA PARIGINA - 12€

Sei lumache^{*} in umido riempite con crema di burro, pomodoro, erbe aromatiche, aglio, prezzemolo, noci

FILETTO DI TROTA DI LILLAZ IN CARPIONE - 15€

Trota^{*} marinata in aceto, vino bianco, pepe in grani, carota, sedano, cipolla, farina



Privo di glutine



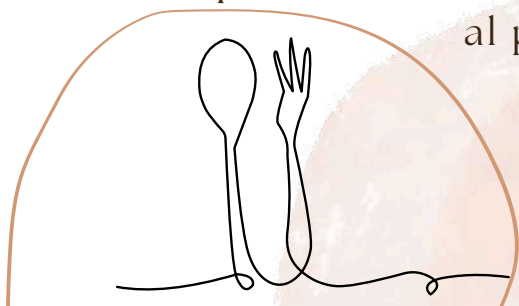
Vegetariano



Congelato o abbattuto in loco

ABC Gli ingredienti sottolineati contengono allergeni

Gentili ospiti, in caso di intolleranze o allergie, potete rivolgervi al personale di sala.



PIATTI TIPICI DI COGNE

SEUPETTA - 14 €

Risotto con formaggio valdostano, pane, cannella, burro chiarificato e gratinato in forno (su richiesta vegetariana o senza glutine)

SOÇA❄️ - 13€🌱🚫

Zuppa con carne di manzo, porri, cavolo, patate, formaggio valdostano, gratinata in forno

POLENTE

POLENTE AL NATURALE - 5 €🌱🚫

Polenta cotta su stufa a legna con burro (su richiesta senza lattosio)

POLENTE CONCIA - 13€🌱🚫

Polenta cotta su stufa a legna, formaggio valdostano, burro chiarificato

POLENTE PASTICCIATA - 13€🚫

Polenta cotta su stufa a legna, ragù di manzo,❄️ formaggio valdostano, burro chiarificato

POLENTE E BLEU - 13€🌱🚫

Polenta cotta su stufa a legna, bleu d'Aoste, burro chiarificato



Privo di glutine



Vegetariano

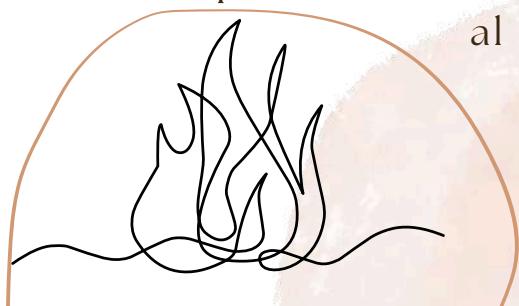


Congelato o abbattuto in loco



Gli ingredienti sottolineati contengono allergeni

Gentili ospiti, in caso di intolleranze o allergie, potete rivolgervi al personale di sala



PRIMI

VALPELLINENTZE - 13€

Brodo di manzo, cavolo  cappuccio,
formaggio valdostano, pane (su richiesta vegetariana)


ZUPPA SONVEULLA - 14€

Varia a seconda della disponibilità vegetale

CRESPELLE ALLA VALDOSTANA - 13€

Crespelle, formaggio valdostano, prosciutto cotto,
besciamella

FAVÒ - 15€

Ditalini rigati, risottati con ragù di salsiccia, fave, 
pomodoro, formaggio valdostano,
guarniti con pane nero croccante

GNOCCHI SELVAGGI - 15€

Gnocchi di polenta, ragù di selvaggina,  spezie

TAGLIOLINI ALLA VALDOSTANA - 15€

Pomodoro, prosciutto cotto, fontina, panna

PASTA AL RAGÙ - 12€

PASTA AL POMODORO - 10€



Privo di glutine



Vegetariano

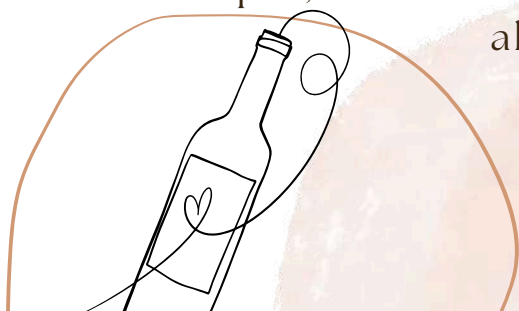


Congelato o abbattuto in loco

ABC

Gli ingredienti sottolineati contengono allergeni

Gentili ospiti, in caso di intolleranze o allergie, potete rivolgervi
al personale di sala



SECONDI

CARBONADA CON POLENTA - 15€

Spezzatino di vitello* marinato nel Torrette, cipolla, ginepro, erbe aromatiche, cannella, cotto in umido, accompagnato da polenta al naturale

SALSICCETTA IN UMIDO CON POLENTA - 15€

Salsiccia* cotta molto lentamente in salsa di pomodoro, accompagnata da polenta al naturale

CERVO CON POLENTA - 17€

Civet di cervo* marinato nel vino e cotto in umido, accompagnato da polenta al naturale

TRIS* - 19€

Carbonada, salsicetta, cervo, accompagnati da polenta al naturale

ENTRECÔTE - 15€

Scamone di manzo cotto su piastra

BISTECCA ALLA VALDOSTANA - 15€

Lonza finissima di maiale*, impanata, fritta in olio di semi, e passata in forno con prosciutto cotto e Fontina

COTECHINO CON POLENTA E FONDUTA - 15€

Cotechino locale, polenta fritta, fonduta



Privo di glutine



Vegetariano

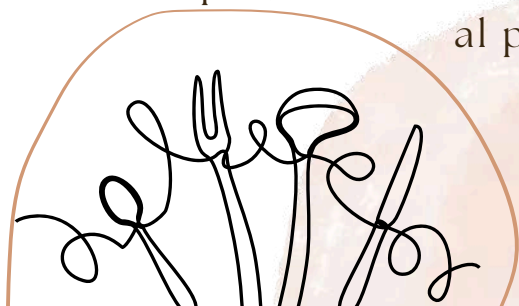


Congelato o abbattuto in loco



Gli ingredienti sottolineati contengono allergeni

Gentili ospiti, in caso di intolleranze o allergie, potete rivolgervi al personale di sala



CONTORNI

INSALATA VERDE - 5€  

INSALATA MISTA - 6€  

VERDURE MISTE SALTATE IN PADELLA - 6€  

PATATE AL FORNO - 5€  


PATATE FRITTE - 5€ 

DOLCI

CREMA DI COGNE* - 6€ (latte, panna, cioccolato fondente, uova, tegole)

STRUDEL DI MELE - 7€ (pasta sfoglia ripiena con mele, miele, pinoli, cannella servita con gelato alla crema)

PANNA COTTA* - 6€ 

CRÈME BRÛLÉE* - 6€  (crema inglese cotta con sopra zucchero caramellato)

GELATO ALLA CREMA* - 4€ 

SORBETTO DEL GIORNO* - 6€ 

VINI DA DESSERT

MUSCAT PETIT GRAIN - 7€

Cave des onze communes - VdA

MOSCATO D'ASTI - 4€

Dante Rivetti - Piemonte



Privo di glutine



Vegetariano

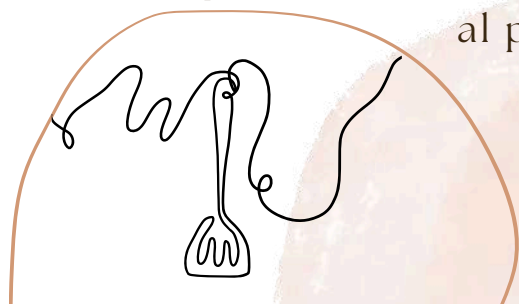


Congelato o abbattuto in loco

ABC

Gli ingredienti sottolineati contengono allergeni

Gentili ospiti, in caso di intolleranze o allergie, potete rivolgervi al personale di sala



BEVANDE

ACQUA DEL GRAN PARADISO 75 CL - 2€

BIBITE IN LATTINA E IN BOTTIGLIA - 3€

SUCCHI - 3€

BIRRE

KRONENBOURG PICCOLA E MEDIA - 3 ~ 5€

TOUCHER WEISS PICCOLA E MEDIA - 4 ~ 6€

BIÈRE DES SALASSES, ARTIGIANALI VALDOSTANE - 5€

Bianca, bionda, rossa (formato 33 cl)

BIÈRE DE MINES, ARTIGIANALE VALDOSTANA - 8€

Bionda (formato 50 cl)

VINO DA TAVOLA

BONAPETI' ~ LE CLOCHER ~ 13%

Vino rosso, sfuso della Valle d'Aosta, blend di rossi valdostani

25 cl 4€

50 cl 6€

100 cl 10€

BARBERA PIEMONTE DOC ~ 13%

Vino rosso, sfuso del Piemonte

25 cl 4€

50 cl 6€

100 cl 10€

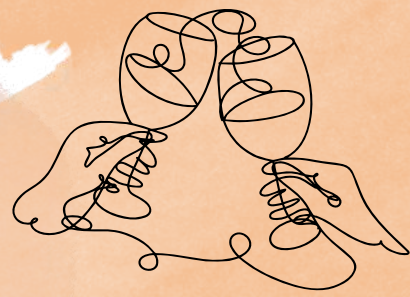
IL BARDO ~ CESELLO ~ 10,5%

Vino bianco frizzantino, sfuso del Piemonte

25 cl 4€

50 cl 6€

100 cl 10€



BOLLICINE

PROSECCO SUPERIORE ~ 11,5% ~ 20€

100 % Glera ~ Vigna del Gal ~ Veneto

FRANCIACORTA ~ 12,5% ~ 35€

Chardonnay Pinot Bianco ~
Ca'dei Pazzi ~ Lombardia

MAGNETITE ~ 13,5% ~ 35€

100 % Prié Blanc ~
Cave Mont Blanc ~ Valle d' Aosta



BIANCHI VALDOSTANI

PETITE ARVINE ~ 13,5% ~ 26€

Petite arvine ~ 2024 ~ Le Clocher

PINOT GRIS ~ 13% ~ 22€

Pinot gris ~ 2025 ~ Le Clocher

GEWURSTRAMINER ~ 14% ~ 25€

Gewurstraminer ~ 2023 ~ Le Clocher

CHAMBAVE MUSCAT ~ 14% ~ 30€

Muscat ~ 2024 ~ Nicola Del Negro

L'OMBRE ~ 13% ~ 26€

Muscat, Petite arvine ~ 2024 ~ Le Clocher

BIANCHI ITALIANI

ARNEIS ~ 13% ~ 20€

Arneis ~ 2024 ~ Azienda Agricola Marrone ~ Piemonte

ERBALUCE DI CALUSO ~ 13% ~ 22€

Erbaluce ~ 2022 ~ Tenuta Roletto ~ Piemonte

KITZ ~ 12,5% ~ 23€

Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay ~ 2024 ~
Rottensteiner ~ Trentino A. A.

GEWURSTRAMINER ~ 14,5% ~ 30€

Gewurstraminer ~ 2023 ~ Rottensteiner ~ Trentino A. A.

ROSSI VALDOSTANI

TORRETTE ~ 13,5% ~ 22€

100 % Petit rouge ~ 2024 ~ Le Clocher

CORNALIN ~ 14% ~ 24€

Cornalin ~ 2024 ~ Le Clocher

PINOT NOIR ~ 13,5% ~ 30€

Pinot noir ~ 2024 ~ Feudo San Maurizio

MAYOLET ~ 13,5% ~ 26€

Mayolet ~ 2024 ~ Feudo San Maurizio

L'OURA ~ 14,5% ~ 28€

Barbera, Dolcetto, Pinot noir ~ 2023 ~ Nicola Del Negro

TORRETTE SUPERIEUR ~ 13,5% ~ 30€

Petit rouge ~ 2023 ~ Le Clocher

FUMIN ~ 14% ~ 36€

Fumin ~ 2023 ~ Le Clocher

L'INCONNU ~ 13,5% ~ 28€

Petit rouge, Fumin, Syrah ~ 2023 ~ Gnemaz Maison Vigneronne

ROSSI ITALIANI

NEBBIOLO ~ 14,5% ~ 34€

Nebbiolo ~ 2022 ~ Dante Rivetti ~ Piemonte

BARBARESCO ~ 14,5% ~ 50€

Nebbiolo ~ 2022 ~ Dante Rivetti ~ Piemonte

BAROLO ~ 14,5% ~ 65€

Nebbiolo ~ 2020 ~ Marengo ~ Piemonte

VALPOLICELLA ~ 13% ~ 26€

Corvina, Rondinella, Molinara ~ 2023 ~ A. Armani ~ Veneto

BOLGHERI ORIO ~ 14,5% ~ 36€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot ~ 2023
~ Podere Il Castellaccio ~ Toscana

LAGREIN RISERVA ~ 13% ~ 30€

Lagrein ~ 2022 ~ Rottensteiner ~ Trentino A. A.



ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

