

NOTRE HISTOIRE

**LA TRATTORIA SONVEULLA SOUHAITE
RAMENER SES HÔTES DANS LE PASSÉ EN LEUR
FAISANT REDÉCOUVRIR DES PLATS SOUVENT
OUBLIÉS, MAIS SAVOUREUX, SAINS ET
AUTHENTIQUES.**

**LA PRÉSENCE DU POÊLE À BOIS GARANTIT
UNE CUISSON ENTièrement NATURELLE AUX
NOTES BOISÉES MARQUÉES. ICI, IL EST
POSSIBLE DE DÉGUSTER DE LA CHARCUTERIES
ET DES FROMAGES TYPIQUES, AINSI QUE DE
NOMBREUX PLATS RENDUS UNIQUES PAR
L'UTILISATION D'ÉPICES SAUVAGES CUEILLIES
PAR DES MAINS EXPERTES. TOUT CELA EST
RENDU POSSIBLE GRÂCE À LA
COLLABORATION AVEC DES ENTREPRISES
LOCALES QUI FOURNISSENT DES MATIÈRES
PREMIÈRES D'EXCELLENTE QUALITÉ.**



ENTRÉES

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES – 18 €

Sélection de charcuteries locales et de notre production et fromages régionaux

PLANCHE DE CHARCUTERIES – 15 €

Sélection de charcuteries locales et de notre production

PLANCHE DE FROMAGES – 15 €

Sélection de fromages régionaux

CARPACCIO DE VIANDE SALÉE – 14 €

Viande de bœuf salée, tendre et délicate, assaisonnée à l'huile de noix et Grana Padano

FLAN – 10€

Flan  de légumes ou de champignons (selon la saison) sur sauce chaude aux fromages

ESCARGOTS À LA PARISIENNE – 12 €

Six escargots  mijotés, farcis à la crème de beurre, tomate, herbes aromatiques, ail, persil et noix

FILET DE TRUITE DE LILLAZ EN CARPIONE – 15 €

Truite  marinée au vinaigre, vin blanc, grains de poivre, carotte, céleri, oignon et farine



Sans gluten



Végétarien

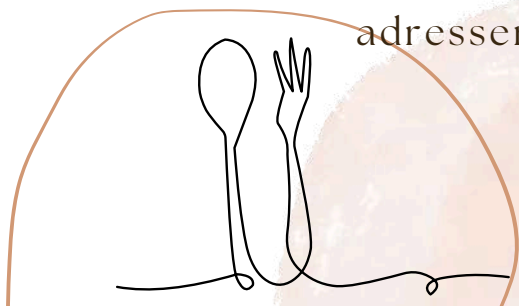


Produit congelé ou surgelé sur place

ABC

Les ingrédients soulignés contiennent des allergènes.

Chers clients, en cas d'intolérances ou d'allergies, veuillez vous adresser au personnel de salle.



PLATS TYPIQUES DE COGNE

SEUPETTA - 14 €

Riz au fromages valdôtains, pain, cannelle, beurre clarifié et gratiné au four (Sur demande sans lactose, végétarienne ou sans gluten)

SOÇA - 13€ 🌾 ❄️

Soupe avec viande de bœuf, poireaux, chou, pommes de terre et fromage valdôtain, gratinée au four.

POLENTE

POLENTA NATURE – 5 € 🌿 🌾

Polenta cuite au poêle à bois avec beurre (Sur demande sans lactose)

POLENTA CONCIA - 13€ 🌿 🌾

Polenta cuite au poêle à bois avec fromage valdôtain et beurre clarifié

POLENTA ET RAGÙ – 13 € 🌾

Polenta cuite au poêle à bois, ragù ❄️ de bœuf, fromage valdôtain et beurre clarifié

POLENTA AU BLEU D'AOSTE – 13 € 🌿 🌾

Polenta cuite au poêle à bois, Bleu d'Aoste et beurre clarifié



Sans gluten



Végétarien



Produit congelé ou surgelé sur place

ABC

Les ingrédients soulignés contiennent des allergènes.

Chers clients, en cas d'intolérances ou d'allergies, veuillez vous adresser au personnel de salle.



PREMIERS PLATS

VALPELLINENTZE - 13€

Bouillon de bœuf, chou,
fromage valdôtain et pain (Sur demande végétarienne)

SOUPE SONVEULLA - 14 €

Varie selon la disponibilité des légumes

CRÊPES À LA VALDÔTAINE - 13 €

Crêpes, fromage valdôtain, jambon cuit
et béchamel

FAVÒ - 15€

Ditalini façon risotto avec ragù de saucisse, fèves,
tomate, fromage valdôtain,
garnis de pain noir croustillant

GNOCCHI SAUVAGES - 15€

Gnocchi de polenta, ragù de sauvages  et épices

TAGLIOLINI À LA VALDÔTAINE - 15 €

Tomate, jambon cuit, Fontina et crème

PÂTES AU RAGÙ - 12 €

PÂTES À LA TOMATE - 10 €



Sans gluten



Végétarien



Produit congelé ou surgelé sur place




Les ingrédients soulignés contiennent des allergènes.

Chers clients, en cas d'intolérances ou d'allergies, veuillez vous
adresser au personnel de salle.



PLATS PRINCIPAUX


CARBONADE AVEC POLENTA – 15 €

Ragoût  de veau mariné au Torrette, oignon, genièvre, herbes aromatiques et cannelle accompagné de polenta nature

SAUCISSE MIJOTÉE AVEC POLENTA – 15 €

Saucisse  cuite lentement dans une sauce tomate accompagné de polenta nature

CERF AVEC POLENTA – 17 €

Civet  de cerf mariné au vin et mijoté, accompagné de polenta nature

TRIS - 19€

Carbonade, saucisse et cerf accompagnés de polenta nature

ENTRECÔTE - 15€

Entrecôte de bœuf grillée

ESCALOPE VALDÔTAINE – 15 €

Longe de porc panée, frite  puis passée au four avec jambon cuit et Fontina

COTECHINO AVEC POLENTA ET FONDUE – 15 €

Cotechino local, polenta frite et fondue



Sans gluten



Végétarien



Produit congelé ou surgelé sur place



Les ingrédients soulignés contiennent des allergènes.

Chers clients, en cas d'intolérances ou d'allergies, veuillez vous adresser au personnel de salle.



ACCOMPAGNEMENTS

SALADE MIXTE – 6 €  


SALADE VERTE – 5 €  

LÉGUMES MIXTES SAUTÉS – 6 €  

FRITES – 5 € 



POMMES DE TERRE AU FOUR – 5 €  

DESSERTS

CREMA DE COGNÉ – 6€  (lait, crème, chocolat fondent, œuf, teigole)

STRUDEL AUX POMMES – 7 € (Pâte feuilletée garnie de pommes, miel, pignons de pin et cannelle, servi avec glace à la crème)

PANNA COTTA – 6€ 

CRÈME BRÛLÉE – 6€   (Crème anglaise cuite avec sucre caramélisé en surface)

GLACE À LA CRÈME – 4 €  

SORBET DU JOUR – 6 € 

VINI DA DESSERT

MUSCAT PETIT GRAIN – 7€

Cave des onze communes – VdA

MOSCATO D'ASTI – 4€

Dante Rivetti – Piémont



Sans gluten



Végétarien

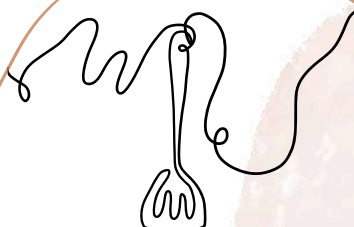


Produit congelé ou surgelé sur place

ABC

Les ingrédients soulignés contiennent des allergènes.

Chers clients, en cas d'intolérances ou d'allergies, veuillez vous adresser au personnel de salle.



BOISSONS

EAU DU GRAND PARADIS 75 CL – 2 €

BOISSONS EN CANETTE OU EN BOUTEILLE – 3 €

JUS DE FRUITS – 3 €

BIÈRES

KRONENBOURG PETITE ET MOYENNE – 3 ~ 5€

TOUCHER WEISS PETITE ET MOYENNE – 4 ~ 6€

BIÈRE DES SALASSES, ARTISANALE VALDÔTAINE – 5€

Blanche, blonde, rouge (33 cl)

BIÈRE DE MINES, ARTISANALE VALDÔTAINE – 8€

Blonde (50 cl)

VINS DE TABLE

BONAPETI' ~ LE CLOCHER ~ 13%

Vin rouge de la Vallée d'Aoste (assemblage de rouges valdôtains)

25 cl 4€

50 cl 6€

100 cl 10€

BARBERA PIÉMONT DOC ~ 13%

Vin rouge en carafe du Piémont

25 cl 4€

50 cl 6€

100 cl 10€

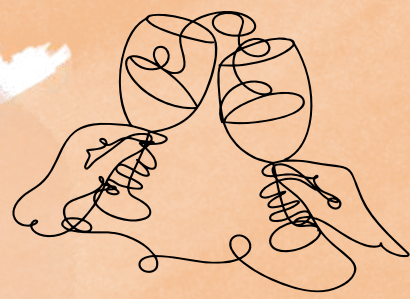
IL BARDO ~ CESELLO ~ 10,5%

Vin blanc pétillant en carafe du Piémont

25 cl 4€

50 cl 6€

100 cl 10€



VINS MOUSSEUX

PROSECCO SUPERIORE ~ 11,5% ~ 20€

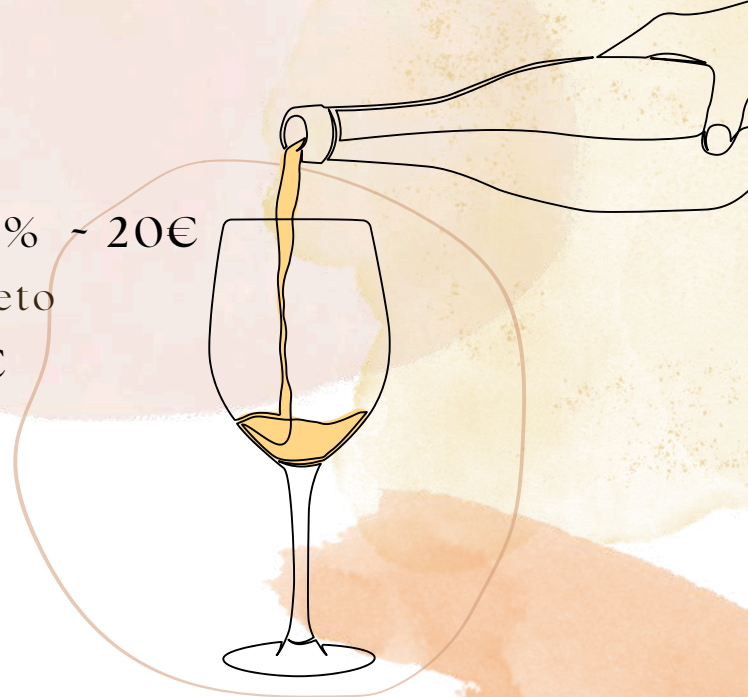
100 % Glera ~ Vigna del Gal ~ Veneto

FRANCIACORTA ~ 12,5% ~ 35€

Chardonnay Pinot Bianco ~
Ca'dei Pazzi ~ Lombardia

MAGNETITE ~ 13,5% ~ 35€

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



VINS BLANCS VALDÔTAINS

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

VINS BLANCS ITALIENS

ARNEIS ~ 13% ~ 20€

Arneis ~ 2024 ~ Azienda Agricola Marrone ~ Piémont

ERBALUCE DI CALUSO ~ 13% ~ 22€

Erbaluce ~ 2022 ~ Tenuta Roletto ~ Piémont

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.

VINS ROUGES VALDÔTAINS

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

VINS ROUGES ITALIENS

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€

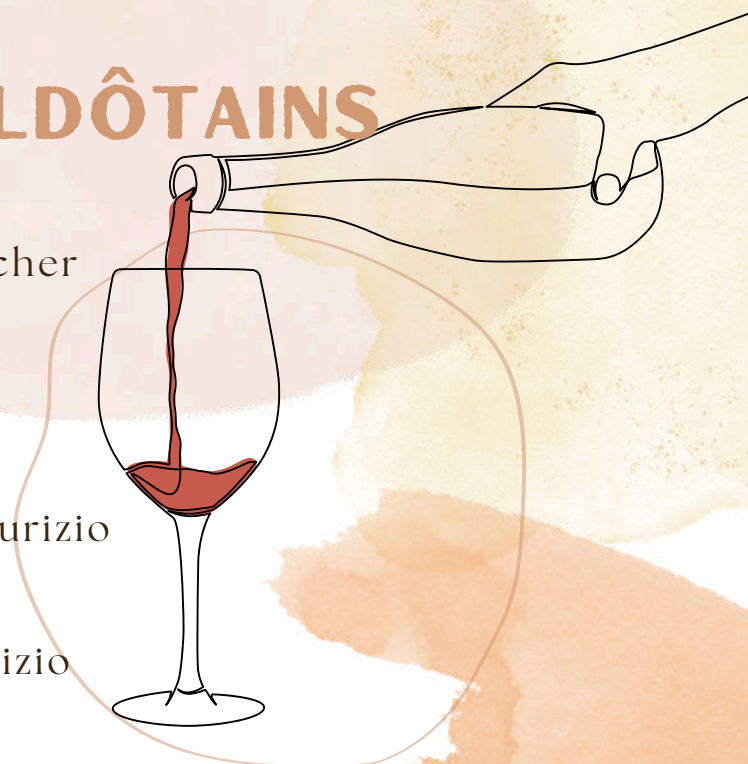
Corvina, Rondinella, Molinara ~ 2023 ~ A. Armani ~ Veneto

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

