



La nostra selezione di salumi e formaggi servita su tagliere al metro

Our selection of local cold cuts and cheese, served on long boards

Notre sélection de charcuterie et fromages locaux, sur long plateaux

¼ di metro <i>¼ meters, 10 inches - ¼ mètre</i>	15 €
½ metro <i>½ meters, 20 inches - ½ mètre</i>	28 €
1 metro <i>1 meter, 40 inches - 1 mètre</i>	50 €

Antipasti

Starters - Entrées

Prosciutto crudo al génépy Maison Bertolin con caprino caldo <i>Local spirit-flavored dry-cured ham with warm goat cheese</i> <i>Jambon cru aromatisé au génépy avec tomme de chèvre chaude</i>	14 €
Tartare di manzo battuta al coltello con croccante di grana e i suoi condimenti <i>Beef tartare with side condiments and crunchy Grana cheese</i> <i>Tartare de bœuf avec ses condiments et fromage Grana croustillant</i>	15 €
Flan di porcini* con fonduta <i>Porcino mushroom flan with fondue</i> <i>Flan de champignons avec fondue</i>	12 €
Insalatina di gamberi in salsa di lamponi <i>Shrimp salad in raspberry sauce</i> <i>Salade de crevettes à la sauce aux framboises</i>	14 €
Cestino al sesamo con verdure croccanti e burrata <i>Sesame puff pastry with crunchy veggies and burrata cheese</i> <i>Pâte feuilletée au sésame avec légumes croquants et burrata</i>	12 €

Coperto - Couvert - Cover charge 2 €

**il prodotto potrebbe essere congelato - *le produit pourrait être congelé - *the product may be frozen*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Pour toute information sur les allergènes, il est possible de consulter la documentation appropriée qui sera fournie, sur demande, par le personnel en service.

For any information on allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff.



Primi piatti

First courses - Premiers plats

Polenta concia	10 €
<i>Creamy polenta with Fontina cheese - Polenta avec Fontina</i>	
Polenta del casaro (al Bleu d'Aoste)	12 €
<i>Polenta with Bleu d'Aoste local blue cheese Polenta avec Bleu d'Aoste (fromage bleu local)</i>	
Seupa à la Vapellinentse (zuppa gratinata al forno con cavolo, pane e Fontina)	10 €
<i>Seupa à la Vapellinentse (gratinated soup with cabbage, bread and Fontina cheese) Seupa à la Vapellinentse (soupe gratinée au chou, pain et Fontina)</i>	
Crespelle* alla valdostana (prosciutto e Fontina)	12 €
<i>Crepes* with smoked ham and Fontina cheese Crêpes* avec jambon cuit et Fontina</i>	
Tartiflette (patate, cipolle, pancetta, Reblochon, panna, prugna)	14 €
<i>Tartiflette (traditional dish with boiled potatoes, onions, bacon, Reblochon cheese, cream and plums) Tartiflette (plat traditionnel avec pommes de terre, oignons, bacon, Reblochon, crème, prunes)</i>	
Fonduta di Fontina valdostana con crostini e patate al forno	14 €
<i>Fontina cheese fondue with bread croutons and oven-baked potatoes Fondue de Fontina avec croûtons et pommes de terre au four</i>	
Farrotto mantecato con pomodoro fresco, basilico e crema al Bleu d'Aoste	12 €
<i>Spelt risotto with fresh tomatoes, basil and blue cheese cream Risotto de blé épeautre avec tomates fraîches, basilic et crème au fromage bleu</i>	
Gnocchi di ricotta* fatti in casa con crema di zucchine e pomodori secchi	14 €
<i>Ricotta gnocchi homemade* with zucchini cream and dried tomatoes Gnocchi de ricotta maison* à la crème de courgettes et tomates séchées</i>	
Quadrotti rustici* di capriolo burro ed erba cipollina	14 €
<i>Rustic ravioli* filled with roe deer meat, butter and chive sauce Raviolis rustiques* de chevreuil au beurre et ciboulette</i>	
Tagliatelle fresche ai funghi porcini*	14 €
<i>Fresh tagliatelle with porcini mushrooms* - Tagliatelle aux cèpes*</i>	
Zuppa del giorno con crostini e fontina	10 €
<i>Soup of the day, served with croutons and Fontina cheese Soupe du jour, avec croûtons et fromage Fontina</i>	

Coperto - Couvert - Cover charge 2 €

*il prodotto potrebbe essere congelato - *le produit pourrait être congelé - *the product may be frozen



Secondi piatti

Second courses - Seconds plats

Cervo* in civet con polenta o polenta concia	18 €
<i>Wild deer* civet served with polenta or polenta concia</i> <i>Civet de cerf* avec polenta ou polenta concia</i>	
Carbonada di manzo con polenta o polenta concia	16 €
<i>Beef stew with polenta or polenta concia</i> <i>Carbonade valdôtaine avec polenta ou polenta concia</i>	
Salsicetta* in umido con polenta o polenta concia	14 €
<i>Stewed sausage* with polenta or polenta concia</i> <i>Civet de saucisse* avec polenta ou polenta concia</i>	
Polenta e funghi porcini* trifolati	12 €
<i>Polenta with sauteed porcini mushrooms* - Polenta aux cèpes* sautés</i>	
Bistecca alla valdostana	14 €
<i>Beef steak with smoked ham and Fontina cheese - Steak au jambon cuit et Fontina</i>	
"Jambon de Saint-Oyen" alla piastra con maionese al miele	12 €
<i>Grilled "Jambon de Saint Oyen" with honey mayonnaise</i> <i>"Jambon de Saint Oyen" avec mayonnaise au miel</i>	
Tometta calda con patate e verdure grigliate	12 €
<i>Grilled local cheese with potatoes and grilled vegetables</i> <i>Tomme grillée avec pommes de terre et légumes grillés</i>	
Tagliata di manzo con salsa a scelta:	
<i>Tagliata of beef with sauce of your choice :</i> <i>Tagliata de bœuf avec sauce au choix :</i>	
al burro e rosmarino <i>butter and rosemary / beurre et romarin</i>	20 €
al Bleu d'Aoste <i>blue cheese sauce / au fromage bleu</i>	20 €
ai funghi porcini* <i>mushrooms* / champignons*</i>	22 €

Contorni e insalate

Side dishes and salads - Garnitures et salades

Patate al forno	5 €
<i>Baked potatoes - Pommes de terre au four</i>	
Insalata mista	5 €
<i>Mixed salad - Salade verte</i>	
Verdure grigliate	5 €
<i>Mixed grilled vegetables - Légumes grillés</i>	
Insalatona (Insalata verde, rossa, carote, pomodori, tonno, uova)	10 €
<i>Mixed salad, carrots, tomatoes, tuna, boiled egg</i> <i>Salade verte, radis, carottes, tomates, thon, oeuf</i>	
Insalata Gran Paradiso (Insalata rossa, mele, toma alle erbe, noci e crostini di pane)	10 €
<i>Red salad, apples, herbal toma (cheese), nuts and bread croutons</i> <i>Salade rouge, pommes, toma (fromage) aux herbes, noix et croûtons de pain</i>	
Caprese (Pomodoro fresco, mozzarella, origano)	10 €
<i>Fresh tomatoes, mozzarella, oregano - Tomates frais, mozzarella, origan</i>	

Coperto - Couvert - Cover charge 2 €

*il prodotto potrebbe essere congelato - *le produit pourrait être congelé - *the product may be frozen



Les bières du Grand Saint Bernard 0.33

5 €

Napea	lager chiara - helles
Balance	lager ambrata - marzen
Blou	birra di segale - roggen
Gnp	strong ale chiara con génépy - tripel
Via Francigena	bitter ale
Amy	oatmeal stout

Helles Gluten Free lager chiara

Trail	session ipa (lattina)
Climber	ipa (lattina)
Napea	lager chiara (lattina)

Ibex (0.50) helles bock

6.50 €

Birra alla spina NAPEA

"Les bières du Grand Saint Bernard

0.20 3 €

0.40 5 €

Vin des Amis (sfuso) "Cave des Onze Communes"

Vino rosso da tavola
caraffa da 0.25/0.50/1 litro

10 € al litro

Blanc Perdrix (sfuso) "Cave des Onze Communes"

Vino bianco da tavola
caraffa da 0.25/0.50/1 litro

10€ al litro

Succhi di frutta

3 €

Pera - Pesca - Albicocca - Ace - Ananas - Mirtillo - Mela

Bibite in lattina

3 €

Coca Cola - Coca Cola Zero - OranSoda - LemonSoda - Sprite - Chinotto
Estathè Limone - Estathè Pesca - Acqua tonica Schweppes



Vini rossi valdostani

Lo Triolet (Introd)

Torrette	0.75	20 €
Pinot noir	0.75	23 €
Coteau barrage	0.75	34 €

Didier Gerbelle (Aymavilles)

Rouge Peque-na	0.75	19 €
Rouge Peque-na	0.50	14 €
Petit Rouge	0.75	24 €
Fumin	0.50	16 €
Torrette supérieur	0.50	14 €

L'Atouéyo (Aymavilles)

Fumin	0.75	21 €
Gamay	0.75	19 €

La Vrille (Verrayes)

Cornalin	0.75	21 €
Chambave Rouge	0.75	20 €

Vini bianchi valdostani

Lo Triolet (Introd)

Pinot Gris	0.75	23 €
Petite Arvine	0.75	23 €

L'Atouéyo (Aymavilles)

Jeux de Cépages	0.75	15 €
Jeux de Cépages	0.375	8 €

Vino rosato

Colle Massari (Toscana)

Grottolo	0.75	15 €
-----------------	-------------	-------------

Vini rossi nazionali

Poliziano (Toscana)

Nobile di Montepulciano	0.75	29 €
--------------------------------	-------------	-------------

Castello Colle Massari (Toscana)

Montecucco Rigoletto	0.75	15 €
-----------------------------	-------------	-------------

Le Terre di Poppiano (Toscana)

Chianti in fiasco	1 l	19 €
--------------------------	------------	-------------

La Ganghija (Piemonte)

Langhe Nebbiolo	0.75	18 €
------------------------	-------------	-------------

Angelo Negro (Piemonte)

Dina Barbera d'Alba	0.75	14 €
----------------------------	-------------	-------------

Dina Barbera d'Alba	0.375	7 €
----------------------------	--------------	------------

Vini bianchi nazionali

Tenuta Sant'Antonio (Veneto)

Scaia Garganega	0.75	16 €
<i>Chardonnay</i>		

Ca' dei Frati (Lombardia)

I Frati Lugana	0.75	20 €
-----------------------	-------------	-------------

Canevel (Veneto)

Sétage Valdobbiadene	0.75	20 €
<i>Extra dry</i>		

Contarini (Veneto)

Con-Tre spumante	0.75	15 €
<i>millesimato extra dry</i>		

Bacio della Luna (Veneto)

Spumante Blanc des blanc	0.75	15 €
---------------------------------	-------------	-------------

Icardi (Piemonte)

Moscato d'Asti	0.75	13 €
<i>La Rosa Selvatica</i>		