



## 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** **16 €**  
*¼ meters, 10 inches - ¼ mètre*

---

**½ metro** **30 €**  
*½ meter, 20 inches - ½ mètre*

---

**1 metro** **55 €**  
*1 meter, 40 inches - 1 mètre*

---

**Tagliere solo formaggi ¼ di metro** **16 €**  
**(Fontina, Bleu d'Aoste, tome valdostane e caprino azienda agricola Perrier)**  
*Our selection of local cheese - Notre Sélection de fromages valdotâins*

---

## Antipasti

*Starters - Entrées*

**Prosciutto crudo con caprino caldo Azienda Agricola Perrier** **15 €**  
*Cured ham with warm goat cheese*  
*Jambon cru avec fromage de chèvre chaud*

---

**Tartare di manzo battuta al coltello con maionese all'avocado e taralli sbriciolati** **16 €**  
*Hand-cut beef tartare with avocado mayonnaise and crumbled taralli crackers*  
*Tartare de bœuf coupée au couteau, mayonnaise à l'avocat et taralli émiettés*

---

**Tatin di porri al miele millefiori con crema al Bleu d'Aoste** **14 €**  
*Leek tatin with wildflower honey and Bleu d'Aoste cream*  
*Tatin de poireaux au miel millefleurs avec crème au Bleu d'Aoste*

---

**Carpaccio di tonno affumicato con vinaigrette all'arancia e olive taggiasche** **16 €**  
*Smoked tuna carpaccio with orange vinaigrette and Taggiasca olives*  
*Carpaccio de thon fumé avec vinaigrette à l'orange et olives taggiasche*

---

**Cestino al sesamo con verdure croccanti e burrata** **13 €**  
*Sesame puff pastry with crunchy veggies and burrata cheese*  
*Pâte feuilletée au sésame avec légumes croquants et burrata*

---

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*

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Polenta concia con il Formaggio Valdostano</b>   | <b>10 €</b> |
| <i>Traditional cheesy polenta with Valdostan cheese - Polenta au fromage valdôtain</i>  |             |
| <b>Polenta del casaro (al Bleu d'Aoste)</b>   | <b>12 €</b> |
| <i>Polenta with Bleu d'Aoste local blue cheese<br/>Polenta avec Bleu d'Aoste (fromage bleu local)</i>   |             |
| <b>Polenta o polenta concia con funghi porcini* trifolati</b>   | <b>14 €</b> |
| <i>Polenta or traditional cheesy polenta with sautéed porcini mushrooms*<br/>Polenta ou polenta valdôtaine avec cèpes* sautés</i>   |             |
| <b>Seupa à la Vapellinentse<br/>(zuppa gratinata al forno con cavolo, pane, brodo e formaggio valdostano)</b>   | <b>10 €</b> |
| <i>Seupa Vapellinentse (oven-baked gratin soup with cabbage, bread, broth and Valdostan cheese)<br/>Seupa à la Vapellinentse (Soupe gratinée au four avec chou, pain, bouillon et fromage valdôtain)</i>        |             |
| <b>Crespelle* alla valdostana (prosciutto e formaggio valdostano)</b>   | <b>12 €</b> |
| <i>Crepes* with smoked ham and Valdostan cheese<br/>Crêpes* avec jambon cuit et fromage valdôtain</i>   |             |
| <b>Tartiflette (patate, cipolle, pancetta, Reblochon, panna, prugna)</b>  | <b>14 €</b> |
| <i>Tartiflette (traditional dish with boiled potatoes, onions, bacon, Reblochon cheese, cream and plums)<br/>Tartiflette (plat traditionnel avec pommes de terre, oignons, bacon, Reblochon, crème, prunes)</i> |             |
| <b>Fonduta di Fontina valdostana con crostini e patate al forno</b>   | <b>14 €</b> |
| <i>Fontina cheese fondue with bread croutons and oven-baked potatoes<br/>Fondue de Fontina avec croûtons et pommes de terre au four</i>   |             |
| <b>Farrotto con zucchine e menta mantecato con formaggio caprino</b>  | <b>13 €</b> |
| <i>Farrotto with zucchini and mint, creamed with goat cheese<br/>Farrotto aux courgettes et à la menthe, crémeux au fromage de chèvre</i>   |             |
| <b>Gnocchi di castagne* fatti in casa con crema al Bleu d'Aoste e mocetta croccante</b>   | <b>14 €</b> |
| <i>Homemade chestnut gnocchi* with Bleu d'Aoste cream and crispy mocetta<br/>Gnocchis de châtaignes* faits maison avec crème au Bleu d'Aoste et mocetta croustillante</i>                                       |             |
| <b>Quadrotti rustici* di capriolo burro ed erba cipollina</b>   | <b>14 €</b> |
| <i>Rustic ravioli* filled with roe deer meat, butter and chive sauce<br/>Raviolis rustiques* de chevreuil au beurre et ciboulette</i>   |             |
| <b>Tagliatelle fresche ai funghi porcini*</b>   | <b>14 €</b> |
| <i>Fresh tagliatelle with porcini mushrooms* - Tagliatelle aux cèpes*</i>   |             |
| <b>Zuppa del giorno con crostini e fontina</b>  | <b>10 €</b> |
| <i>Soup of the day, served with croutons and Fontina cheese<br/>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*

|   |   |             |
|---|---|-------------|
| <b>Cervo* in civet con polenta o polenta concia</b>   | <b>18 €</b>   |             |
| <i>Wild deer* civet served with polenta or polenta concia<br/>Civet de cerf* avec polenta ou polenta concia</i>   |   |             |
| <b>Carbonada di manzo con polenta o polenta concia</b>  | <b>16 €</b>   |             |
| <i>Beef stew with polenta or polenta concia<br/>Carbonade valdôtaine avec polenta ou polenta concia</i>   |   |             |
| <b>Salsicetta* in umido con polenta o polenta concia</b>  | <b>14 €</b>   |             |
| <i>Stewed sausage* with polenta or polenta concia<br/>Civet de saucisse* avec polenta ou polenta concia</i>   |   |             |
| <b>"Jambon de Saint-Oyen" alla piastra con polenta o polenta concia</b>   | <b>15 €</b>   |             |
| <i>Grilled "Jambon de Saint Oyen" grilled with polenta or traditional cheesy polenta<br/>"Jambon de Saint Oyen" Grillé avec polenta ou polenta valdôtaine</i> |   |             |
| <b>Bistecca alla valdostana con prosciutto cotto e formaggio valdostano (senza contorno)</b>  | <b>14 €</b>   |             |
| <i>Beef steak with smoked ham and Valdostan cheese - Steak au jambon cuit et fromage valdôtain</i>  |   |             |
| <b>Polenta e funghi porcini* trifolati</b>  | <b>14 €</b>   |             |
| <i>Polenta with sauteed porcini mushrooms* - Polenta aux cèpes* sautés</i>  |   |             |
| <b>Tometta calda con patate e verdure grigliate</b>   | <b>13 €</b>   |             |
| <i>Grilled local cheese with potatoes and grilled vegetables<br/>Tomme grillée avec pommes de terre et légumes grillés</i>                                    |   |             |
| <b>Tagliata di manzo con salsa a scelta (senza contorno):</b>   | <i>Tagliata of beef with sauce of your choice :</i>       |             |
| <i>Tagliata de bœuf avec sauce au choix :</i>   |   |             |
| <b>con cipolle caramellate</b>  | <i>with caramelized onions / avec oignons caramélisés</i> | <b>20 €</b> |
| <b>al Bleu d'Aoste</b>  | <i>blue cheese sauce / au fromage bleu</i>                | <b>20 €</b> |
| <b>ai funghi porcini*</b>   | <i>mushrooms* / champignons*</i>                          | <b>22 €</b> |

## Contorni e insalate

*Side dishes and salads - Garnitures et salades*

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

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

**Helles Gluten Free** *lager chiara*

**Trail** *session ipa (lattina)*  
**Climber** *ipa (lattina)*

**Ibex (0.50)** *helles bock* 6.50 €

## **Birra alla spina NAPEA**

**"Les Bières du Grand Saint Bernard"**

|             |            |
|-------------|------------|
| <b>0.20</b> | <b>3 €</b> |
| <b>0.40</b> | <b>6 €</b> |

**Birra zero alcool bottiglia** 4 €

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

|                             |                        |             |
|-----------------------------|------------------------|-------------|
| <b>Vino rosso da tavola</b> | <b>Caraffa da 0.25</b> | <b>3 €</b>  |
|                             | <b>Caraffa da 0.50</b> | <b>5 €</b>  |
|                             | <b>Caraffa da 1l</b>   | <b>10 €</b> |

## **Blanc Perdrix (sfuso) "Cave des Onze Communes"**

|                              |                        |             |
|------------------------------|------------------------|-------------|
| <b>Vino bianco da tavola</b> | <b>Caraffa da 0.25</b> | <b>3 €</b>  |
|                              | <b>Caraffa da 0.50</b> | <b>5 €</b>  |
|                              | <b>Caraffa da 1l</b>   | <b>10 €</b> |

**Succhi di frutta** 3 €

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

**Succo di mela valdostano (Tognan)** 3,50 €

**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 DOC 0.75 20 €**

**Pinot Noir DOC 0.75 23 €**



**Coteau barrage DOC (Syrah-Fumin) 0.75 34 €**

*Didier Gerbelle (Aymavilles)*

**Rouge Peque-na 0.75 19 €**

**Rouge Peque-na 0.50 14 €**

**Fumin 0.50 16 €**

**Torrette supérieur 0.50 14 €**

**Fumin 0.75 21 €**

**Gamay 0.75 19 €**

*La Vrille (Verrayes)*

**Cornalin 0.75 21 €**

**Chambave Rouge 0.75 20 €**



*Martinet Jil (Arvier)*

**Noble Pierre Enfer d'Arvier (Petit Rouge-Pinot Noir) 0.75 35 €**

## Vini bianchi valdostani

*Lo Triolet (Introd)*

**Pinot Gris DOC 0.75 23 €**

**Petite Arvine DOC 0.75 23 €**

**Petite Arvine 0.375 12 €**

*Didier Gerbelle (Aymavilles)*

**Jeux de Cépages 0.75 15 €**

*Le Clocher (Jovençon)*

**Ombre 0.75 16 €**

**Gewürztraminer 0.75 19 €**

## Vino rosato valdostano

*D&D Maison Agricole (Aosta)*

**Rosé Laititia DOC 0.75 19 €**

## Vini rossi nazionali



*Camigliano (Toscana)*

**Brunello di Montalcino DOCG 0.75 45 €**

*Poliziano (Toscana)*

**Nobile di Montepulciano 0.75 29 €**

*Castello Colle Massari (Toscana)*

**Montecucco Rigoleto 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 €**  
*Chardonnay*

*Ca' dei Frati (Lombardia)*

**I Frati Lugana 0.75 20 €**

*Canevel (Veneto)*

**Sétage Valdobbiadene DOCG 0.75 20 €**  
*Extra dry*

*Contarini (Veneto)*

**Con-Tre spumante 0.75 16 €**  
*millesimato extra dry*

*Bacio della Luna (Veneto)*

**Spumante Blanc des blanc 0.75 16 €**

## Vino bianco dolce

*Icardi (Piemonte)*

**Moscato d'Asti 0.75 13 €**  
*La Rosa Selvatica*



**HERBETET GENEPEY**  
provalo all'ora  
dell'aperitivo...

## Monte Bianco

- 2 parti di prosecco
- 2 parti di Spuma
- 1 parte di HERBETET GENEPEY
- Ghiaccio a cubetti
- 1 fetta d'arancia

Distilleria ALPE • [www.alpevda.it](http://www.alpevda.it)

**HERBETET GENEPEY**  
provalo all'ora  
dell'aperitivo...

## Monte Rosa

- 2 parti di succo di arancia rossa
- 2 parti di Schweppes Pompelmo Rosa  
o in alternativa di acqua tonica
- 1 parte di HERBETET GENEPEY
- Ghiaccio a cubetti
- 1 fetta d'arancia

Distilleria ALPE • [www.alpevda.it](http://www.alpevda.it)

**HERBETET GENEPEY**  
provalo all'ora  
dell'aperitivo...

## Genespritz

- 2 parti di succo di arancia
- 2 parti di Prosecco
- 1 parte di HERBETET GENEPEY
- 1 spruzzo di soda
- Ghiaccio a cubetti
- 1 fetta d'arancia per decorare

Distilleria Alpe - [www.alpevda.it](http://www.alpevda.it)



## Dessert

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Sfogliatina al caramello mou con gelato</b>  | <b>6 €</b>    |
| <i>Puff pastry served with caramel sauce and ice cream</i><br><i>Pâte feuilletée au caramel mou et glace</i>                                  |               |
| <b>Crostata di mele</b>   | <b>6 €</b>    |
| <i>Apple tart</i><br><i>Tarte aux pommes</i>  |               |
| <b>Semifreddo alla cannella con mele calde all'arancio</b>  | <b>6 €</b>    |
| <i>Semifreddo with cinnamon with warm orange-flavored apples</i><br><i>Semifreddo à la cannelle avec pommes chaudes à l'orange</i>            |               |
| <b>Semifreddo alle tegole valdostane con cioccolato calda</b>   | <b>6 €</b>    |
| <i>Semifreddo with local biscuits, served with hot chocolate sauce</i><br><i>Semifreddo aux biscuits locaux, avec sauce de chocolat chaud</i> |               |
| <b>Crêpe alla Nutella</b>   | <b>6 €</b>    |
| <i>Crêpe with Nutella - Crêpe avec Nutella</i>  |               |
| <b>Crêpe alla marmellata di arancia amara</b>   | <b>6 €</b>    |
| <i>Crêpe with sour orange jam - Crêpe avec confiture d'orange amère</i>   |               |
| <b>Dessert del giorno – chiedi al nostro personale</b>  | <b>6 €</b>    |
| <i>Dessert of the day – ask our staff!</i><br><i>Dessert du jour – demandez à notre personnel!</i>  |               |
| <b>« Café gourmand »</b>  | <b>10 €</b>   |
| <b>Caffè servito con una selezione di dolcetti e paste</b>  |               |
| <i>Coffee served with an assortment of small sweets</i><br><i>Café avec un assortiment de petit fours et desserts</i>                         |               |
| <b>Crema fredda al caffè</b>  | <b>2,50 €</b> |
| <i>Cold coffee cream - Crème froide au café</i>   |               |