



Menu

Gentile ospite in caso di intolleranze o allergie potete rivolgervi al personale di servizio per informazione
Cher client, en cas d'intolérances ou d'allergies, veuillez informer notre personnel pour plus d'informations
Dear guest, for any intolerances or allergies, please don't hesitate to ask our service staff for information and assistance





Antipasti

Entrées | Appetizers

Carpaccio di cervo

marinato alle erbe aromatiche con riduzione di aceto di lamponi
e sale nero marino delle Hawaii

Carpaccio de cerf mariné aux herbes aromatiques avec réduction de vinaigre de framboises et sel noir marin des Hawaï

Deer carpaccio marinated in aromatic herbs with a raspberry vinegar reduction and black salt from Hawaii

Gran Selezione di prosciutti e salumi del territorio

Prosciuttificio De Bosses - Mont Blanc Salumi Courmayeur

(per 2 persone)

Grand Sélection de charcuterie du territoire fabrique de jambon De Bosses - Mont Blanc Salumi Courmayeur (pour 2 personnes)

Selection of local ham and cold cuts ham Factory De Bosses - Mont Blanc Salumi Courmayeur (for two)

Degustazione di formaggi valdostani

cipolle caramellate, miele al tartufo e chutney di arancia, zenzero e carote
(F.lli Panizzi Courmayeur)

(per 2 persone)

Dégustation de fromages valdôtains oignons caramélisés, miel à la truffe et chutney d'orange, gingembre et carottes

(F.lli Panizzi Courmayeur) (pour 2 personnes)

Tasting of cheeses from Aosta Valley caramelized onion, honey with truffle and orange, ginger and carrot chutney

(brothers Panizzi Courmayeur) (for two)

Tartare di Fassona Piemontese

frutto di capperi, acciughe, scalogno, tuorlo d'uovo

Tartare de bœuf Fassone Piémontaise fruit du câpre, anchois, échalote, jaune d'œuf

Piedmontese Fassona beef Tartare caper fruit, anchovies, shallot, egg

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

* produit congelé | ** pour une meilleure conservation des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

* frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Flan di zucchini con pomodorini confit

su vellutata di zucca e crema al Parmigiano Reggiano Riserva 24 mesi

Flan de courgettes avec ses tomates-cerises confit ur son velouté de courge et sa crème au Parmesan Reggiano Riserva 24 mois

Zucchini flan with confit cherry tomatoes on a pumpkin cream with Parmigiano Reggiano Riserva 24 months

Lardo magro di Patanegra

con chips di pane nero e miele al tartufo

Lard maigre de Patanegra avec ses chips de pain noir et miel à la truffe

Lean Patanegra lard with black bread chips and truffle honey

Trancio di baccalà**

cotto a bassa temperatura con patate marinate allo zenzero e coulis di peperoni

*Tranche de morue** cuite à basse température avec ses pommes de terre marinées au gingembre et coulis de poivrons*

*Salted codfish** cooked at low temperature with marinated potatoes with ginger and pepper coulis*

Tartare di gambero* rosso di Mazara Del Vallo

con stracciatella, pistacchi tostati e sale nero delle Hawaii

Tartare de Gamba Rouge de Mazara del Vallo avec stracciatella, pistaches grillées et sel noir des Hawaï*

Red prawn tartar from Mazara del Vallo with stracciatella, toasted pistachios and black salt from Hawaii*

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

* produit congelé | ** pour une meilleure conservation des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

* frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Primi

Premiers plats | First courses

Paccheri al cinghiale**

con olive taggiasche e pinoli (Pastificio Felicetti)

*Paccheri au sanglier** avec ses olives niçoises et pignons de pin (Pastificio Felicetti)*

*Paccheri with wild boar** with taggiasca olives and pine nuts (Pasta factory Felicetti)*



Ravioli al tartufo

con crema di zucca e fonduta di Parmigiano Reggiano Riserva 24 mesi

Raviolis à la truffe sur son velouté de courge et fondue au Parmesan Reggiano Riserva 24 mois

Ravioli with truffle on a pumpkin cream and fondue of Parmigiano Reggiano Riserva 24 months



Pappardelle con trifola di funghi porcini* e nocciole tostate

(Pastificio Felicetti)

Pappardelle aux cèpes poêlés et noisettes grillées (Pastificio Felicetti)*

Pappardelle with sautéed porcini mushrooms and toasted hazelnuts (Pasta factory Felicetti)*



Linguine “Senatore Cappelli” in salsa di aglio olio e peperoncino

con mollica di pane al sapore di acciughe e Burrata pugliese DOP (Pastificio Felicetti)

Linguine Senatore Cappelli à la sauce à l’ail, huile et piment

avec mie de pain au goût d’anchois et burrata des Pouilles DOP (Pastificio Felicetti)

Linguine “Senatore Cappelli” with garlic, oil chilli pepper sauce

with breadcrumb with anchovy flavour and Apulian burrata PDO (pasta factory Felicetti)

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

* produit congelé | ** pour une meilleure conservation des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

* frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Tagliatelle al ragù d'anatra e tartufo nero**

(Pastificio Felicetti)

*Tagliatelle à la sauce de canard** et truffe noire (Pastificio Felicetti)*

*Tagliatelle with duck sauce** and black truffle (Pasta factory Felicetti)*

Linguine “Senatore Cappelli” al Baccalà mantecato e crema di ‘nduja**

(Pastificio Felicetti)

*Linguine Senatore Cappelli à la morue poêlée** et crème de ‘nduja (Pastificio Felicetti)*

*Linguine “Senatore Cappelli” with creamed codfish** and ‘nduja cream (Pasta factory Felicetti)*

Spaghetti “Senatore Cappelli” in salsa di pomodoro San Marzano DOP e basilico

(Pastificio Felicetti)

Spaghetti Senatore Cappelli à la sauce de tomate San Marzano DOP et basilic (Pastificio Felicetti)

Spaghetti “Senatore Cappelli” with tomato San Marzano PDO sauce and basil (Pasta factory Felicetti)

Zuppa Valpellinentze

cavolo verza, Fontina d'alpeggio DOP e pane

Soupe Valpellinentze chou pommé, Fontina des Alpes DOP et pain (Pastificio Felicetti)

Zuppa Valpellinentze cabbage, Fontina cheese PDO and bread (Pasta factory Felicetti)

In alcuni primi la pasta può essere sostituita
con spaghetti integrali BIO del Pastificio Felicetti

Dans certains premiers plats, les pâtes peuvent être remplacées par des spaghettis biologiques de Pastificio Felicetti

In some first courses, pasta can be substituted with Organic whole wheat spaghetti from the Pasta factory Felicetti

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

* produit congelé | ** pour une meilleure conservation des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

* frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Secondi

Seconds plats | Main courses

Filetto di bufalo

con funghi porcini* e tartufo nero

Filet de buffle aux cèpes et à la truffe noire*

*Buffalo fillet with porcini mushrooms * and black truffle*

Franch Rack di agnello* del Galles IGP

gratinato alle erbe aromatiche con salsa al Nebbiolo

Franch Rack d'agneau du Pays de Galles IGP gratiné aux herbes aromatiques à la sauce au vin rouge Nebbiolo*

*Lamb Franch Rack * del Galles IGP gratinated with aromatic herbs and Nebbiolo red wine sauce*

Scaloppa alla Valdostana

con Fontina d'alpeggio DOP e prosciutto cotto alla brace artigianale alle erbe di montagna

Escalope à la Valdôtaine à la fontina des Alpes DOP et jambon cuit au feu de bois artisanal aux herbes de montagne

Escalope Aosta valley style with fontina cheese PDO and handcrafted grilled ham with mountain herbs

Sottofiletto di Black Angus

alla griglia, con riduzione all'aceto balsamico di Modena IGP

(Fattoria Creeckstone Farm USA)

Faux-filet de Black Angus grillé, à la réduction au vinaigre balsamique de Modena IGP (Fattoria Creeckstone Farm USA)

Black Angus Sirloin Steak grilled, with reduction of Balsamic vinegar PGI (Creeckstone Farm USA)

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

* produit congelé | ** pour une meilleure conservation des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

* frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Fiorentina Marbled Beef Superior “Carima”

alla griglia (1kg circa)

Fiorentina Marbled Beef Superior “Carima” grillée (environ 1 kilo)

Fiorentina Marbled Beef Superior “Carima” grilled (about 1 kg)

Tris di polenta

(Famiglia Chappoz)

polenta concia, cervo** in umido e funghi porcini* trifolati

*Trio de polenta (Famiglia Chappoz) polenta concia (au beurre et au fromage), cerf** à la chaleur humide et cèpes** poêlés*

*Trio of Polenta (Chappoz family) concia cornmeal mush (with butter and cheese), deer** stewed with porcini mushrooms* sautéed*

Picanha di Black Angus Australiano “Supreme Meat”

con dressing di senape e miele

Picanha de Black Angus Australien “Supreme Meat” avec sa garniture de moutarde et miel

Australian Black Angus Picanha “Supreme Meat” with mustard dressing and honey

Guancette di maiale brasate**

con polenta (Famiglia Chappoz)

*Joues de porc** braisées avec sa polenta (Famiglia Chappoz)*

*Braised Pork jowls** with cornmeal mush (Family Chappoz)*

Zuppetta di moscardini* di Sicilia

con polenta rustica (Famiglia Chappoz)

Soupe de muscardins de Sicile avec sa polenta (Famiglia Chappoz)*

Musky octopuses soup from Sicily with rustic cornmeal mush (Family Chappoz)*

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

* produit congelé | ** pour une meilleure conservations des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

* frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Insalatone

Salades repas | Big salads

Les Jorasses

insalata iceberg, arancia, finocchi,
prosciutto cotto alla brace artigianale alle erbe di montagna,
noci e Parmigiano Reggiano Riserva 24 mesi

salade iceberg, orange, fenouils, jambon cuit au feu de bois artisanal aux herbes de montagne, noix, Parmesan Reggiano Riserva 24 mois
iceberg salad, orange, fennels, handcrafted grilled ham with mountain herbs, walnuts, Parmigiano Reggiano Riserva 24 months

Valdostana

dadini di pane nero tostati al burro, songino, Fontina d'alpeggio DOP, mocetta e mele
dés de pain noir grillés au beurre, mâche, fontina des Alpes DOP, mocetta (charcuterie typique), pommes
toasted black bread dices with butter, lettuce, fontina cheese PDO, mocetta (typical cold cut), apples

Caprese

mozzarella di bufala, pomodorini e basilico
mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic
buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

Contorni

Accompagnements | Side dishes

Patate fritte*

*Frites**
*French fries**

Patate al forno

Pommes de terre au four
Baked potatoes

Caponata di verdure

Caponata aux légumes
Vegetable Caponata

Insalata verde

Salade verte
Green salad

Insalata mista

Salade composée
Mixed salad

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa
** produit congelé | ** pour une meilleure conservations des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative*
** frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature*



Desserts

Torta brownie alle nocciole

con coulis di fragole* e panna al moscato

Gâteau brownie aux noisettes avec coulis de fraises et crème fouettée au vin moscato*

Brownie pie with hazelnuts with strawberries coulis and cream with moscato wine*

Cannolo alla siciliana scomposto

con frutta candita e granella di pistacchi

Cannolo à la sicilienne au plat avec fruits caramélisés et graines de pistache

Sicilian Cannolo with candied fruit and pistachio crumb

Frittelline di mele e cannella

con salsa ai frutti rossi* e crema al mascarpone e vaniglia

Beignets de pommes et cannelle à la sauce aux fruits rouges et crème au mascarpone et à la vanille*

Apple and cinnamon fritter with red berry sauce and mascarpone sauce with vanilla*

Il classico tiramisù

Le tiramisu classique

Classic tiramisù

Il Babà

con panna al rum, lamponi e scaglie di cioccolato del Madagascar

à la crème fouettée au rhum, framboises et copeaux de chocolat du Madagascar

cream with rum, raspberries and chocolate shavings from Madagascar

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

* produit congelé | ** pour une meilleure conservation des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

* frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature