

## GLI ANTIPASTI E LE MERENDE

*aperitifs appetizers*

### **Salumi tipici con castagne al miele** 18 per due persone

Charcuterie assortie avec châtaignes au miel

Selection of cold local meats with chestnuts with honey

### **Assaggio di formaggi locali con composta ai peperoni** 18 per due persone

Dégustation de fromages de montagne avec compote de poivron

Small selection of cold local mountain cheeses with peppers compote

### **Insalata Monte Bianco** 14

Insalata verde, pomodorini, olive taggiasche, pollo

Salade verte, tomates cerises, olives Taggiasca, poulet

Green salad, cherry tomatoes, Taggiasca olives, chicken

### **Roast-beef, insalatina e toma parmigiana** 16

Rôti de boeuf, radis et toma de parmesan

Roast beef, radish and Parmesan toma

### **Carpione di trota, albicocche, fichi e cannella** 16

Carpione de truite, abricots, figues et cannelle

Carpione of trout, apricots, figs and cinnamon

### **Fontina in carrozza, fonduta di pomodoro** 16

Fontina, pain grillé et frit avec fondue de tomates

Fontina cheese with toasted and fried bread, tomato fondue

## I PANINI *sandwiches*

A scelta tra pane bianco  
e ai 5 cereali.

À choisir entre pain blanc  
et pain 5 grains.

Choose between white bread  
and 5-grain bread.

### **Pane, frittata di cipolle, fontina DOP, pancetta** 7

Pain, omelette d'oignons, Fontina DOP, lard

Bread, onions omelette, DOP fontina cheese, bacon

### **Pane, speck, brie** 7

Pain, speck, brie

Bread, speck, brie

### **Pane, melanzane sott'olio, caprino fresco e pesto** 7

Pain, aubergines à l'huile, fromage de chèvre frais et pesto

Bread, aubergine in olive oil, fresh goat cheese and pesto

### **Pane, olio all'aglio, pomodoro, prosciutto crudo, rucola** 7

Pain, huile d'ail, tomate, jambon cru, salade de roquette

Bread, garlic oil, tomato, raw ham, rocket salad

## I DOLCI *desserts*

I dolci sono di nostra produzione.

Les desserts sont faits maison.

We serve homemade desserts.

### **Torte della casa** 5

Dégustation de desserts maison

Choice of varied homemade desserts

### **Gelato artigianale in coppetta** 4,5

Glace artisanale en coupe

Ice cream

Le nostre materie prime sono fresche e trattate tramite abbattimento rapido di temperatura.

Les matières premières sont fraîches et traitées par refroidissement rapide

Raw materials are fresh and treated by rapid blast chilling



## LE NOSTRE POLENTE INTEGRALI MACINATE A PIETRA

*stone-ground whole flour*

### **Salsicetta al sugo in umido con polenta valdostana / polenta naturale 17 / 15**

Petites saucisse à l'étouffée en sauce avec polenta Valdôtaine / polenta nature  
Stewed sausage with tomato sauce with cheese polenta / with plain polenta

### **Porcini, cipolla e guanciale con polenta valdostana / polenta naturale 18 / 16**

Cèpes, oignon et bacon avec polenta valdôtaine / polenta nature  
Porcini mushrooms, onion and bacon with cheese polenta / with plain polenta

### **Ovo fritto e fonduta con polenta valdostana / polenta naturale 17 / 15**

Oeuf frit et fondue avec polenta valdôtaine / polenta nature  
Fried egg and fondue with cheese polenta / with plain polenta

### **Guancia di vitello brasata al vino rosso con polenta valdostana / polenta naturale 18 / 16**

Joue de veau braisée au vin rouge avec polenta valdôtaine / polenta nature  
Veal cheek braised in red wine with cheese polenta / with plain polenta

## LA PASTA

### **Mezze maniche al sugo di coniglio, timo e salsa parmigiano 15**

Mezze maniche pâtes au sauce lapin, thym et sauce parmesan  
Mezze maniche pasta with rabbit sauce, thyme and parmesan sauce

### **Orecchiette con broccoli, alici, bottarga di muggine e limone 15**

Orecchiette pâtes aux brocolis, anchois, poutargue de mullet et citron  
Orecchiette pasta with broccoli, anchovies, mullet bottarga and lemon

### **Zuppa del giorno 10**

Soupe du jour  
Soup of the day