## La Carte

## Gli Antipasti

L'insalata di seppie alla mediterranea su crema di piselli*	15,00 €
La carne "messata" in spuma di formaggio fresco, insalatina e salsa leggera all'acciuga 🍪	16,00 €
Il timballo di melanzane alla parmigiana con colì di pomodoro al basilico 🗸	14,00 €
La tometta boscaiola fondente in mantello di speck con insalatina all'olio di noci	15,00 €
L'assiette di verdure grigliate all'olio extra-vergine d'oliva e profumo di origano 🍪 🗸	16,00 €
Tagliere di salumi della Valle con crostini di pane nero al miele	15,00 €
La trota salmonata alpina affumicata a freddo con formaggio morbido alle erbe di montagna e aceto di mirtilli	20,00 €
I Primi Piatti	
Il risotto mantecato allo zafferano con guazzetto di scorfano*	15,00 €
I mezzi paccheri al ragù napoletano	15,00 €
La nostra crespelle gratinate alla valdostana	14,00 €
Gli spaghetti di gragnano alla carbonara con lamelle di tartufo nero	16,00 €
Le linguine saltate alla ventresca di tonno e pomodorini pachino	16,00 €
I Secondi Piatti	
Il polpo sauté con crema di patate, "bagnetto" verde e aceto balsamico di Modena 🍪	21,00 €
Lo stinco di vitello glassato al forno con carciofi alla romana	20,00 €
Il guancialino di vitello in cottura morbida con purea patate viola e riduzione al mirtillo rosso	21,00 €
L'involtino di cavolo verde e rosso su passatina di Castelmagno 😈 🗸	20,00 €
"Carbonada" di manzo alla valdostana con crostini di mais dorati	18,00 €
Pesce alla griglia	28,00 €
Entrecôte alla griglia	28,00 €
Tutti i secondi piatti sono serviti con contorno	
E PER FINIRE	
Selezione di formaggi con composta di mele (Bleu d'Aoste - Fontina - Toma)	14,00 €
Piccola selezione di formaggi con composta di mele (Bleu d'Aoste - Fontina - Toma)	9,00€
Scaglie di Parmigiano Reggiano (stagionato 24 mesi)	9,00€
I Dolci	
Crema di Cogne / Cream Caramel / Panna cotta con riduzione ai frutti di bosco	

Crema di Cogne / Cream Caramel / Panna cotta con riduzione ai frutti di bosco La fiocca / Gelati maison / Dolci al carrello

9,00 €









## Menu GHB 39,00 €

(sono compresi acqua, caffè e una bottiglia di vino ogni 2 persone)

La carne "messata" in spuma di formaggio fresco, insalatina e salsa leggera all'acciuga

oppure

Il timballo di melanzane alla parmigiana con colì di pomodoro al basilico



I mezzi paccheri al ragù napoletano
oppure

La nostra crespelle gratinate alla valdostana



Lo stinco di vitello glassato al forno con carciofi alla romana

oppure

L'involtino di cavolo verde e rosso su passatina di Castelmagno



Cream Caramel
oppure
Dolce al carrello



Menu Bimbi 25,00 €

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico



Scaloppa alla milanese con patatine fritte



**Dolce** al carrello

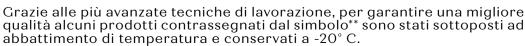


Inquadra con il tuo smartphone il **QRcode** qui di lato e scarica questo menu in modo da leggerlo comodamente quando vuoi

Con piacere serviamo pietanze alternative senza glutine 🛞







 $^{\ast}$  Prodotto Surgelato |  $^{\ast}$  Pane surgelato | # II prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

