



Menu à la carte

Antipasti

Ostriche Fines de Bélon Bretagna con aceto di scalogno (6 pz)	€ 20
Escargot ai tre sapori	€ 20
Jamón Serrano con giardiniera alla piemontese	€ 21
Steak tartare (100 gr.)	€ 21
Sauté di carciofi e calamari	€ 20
Flan di topinambur con fondata di Camembert	€ 18

Primi piatti

Fettuccine al salmone e Vodka con piccola tartare	€ 18
Riso Carnaroli allo Champagne Drappier	€ 21
Spaghettoni alla carrettiera	€ 18
Lasagne alla selvaggina con fondata al Bleu d'Aoste	€ 20
Paccheri ai sapori di mare*	€ 20
Crema parmentier au gratin	€ 18

● senza glutine ● vegetariano

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.



Menu à la carte

Secondi piatti

Spiedino di polipo fritto, insalatina di verza e salsa agrodolce € 26

Stinco di maiale alla birra con castagne e cipolline caramellate € 24

Poularde au Foie Gras e Champignon € 25

Black Angus argentino alla piastra con salsa alla Lionese (220 gr.) * € 30

Omelette au Roquefort con crostone di polenta *• € 21

Selezione di formaggi francesi con confettura di zucca e arance *• € 21

Tutti i secondi piatti sono accompagnati dai loro contorni

Desserts

La vetrina golosa dei nostri pasticceri € 9

● senza glutine ● vegetariano

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20°C.

* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.



Nos pizzas

Le nostre pizze al tegamino

Margherita	€ 10
Valdostana	€ 12
‘Nduja calabrese (salame piccante)	€ 12
Carciofi crudi e scaglie di Parmigiano Reggiano	€ 14
Ostie di baccalà stufato	€ 14

Birre artigianali

Aosta Craft beer	€ 8
Baltea, <i>bionda</i> - Ebano, <i>stout</i> - Bruna, <i>ambrata</i>	
Lo Crotten	€ 8
Auguille blanche Mont Blanc, <i>bianca</i> - La Brenva Mont Blanc, <i>bionda</i>	
Les dames anglaises Mont Blanc, <i>rossa</i>	
Walser Duarf	€ 8
Funtrunkieeru, <i>bionda</i> - Pirubeck, <i>ambrata</i> - Ipa, <i>eischeme pale ale</i>	
Gran San Bernardo	€ 8
Napea, <i>bionda</i> - Balance, <i>ambrata</i> - Gnp Tripel, <i>infusione genepy</i>	
B63	€ 8
Blues, <i>doppio malto ambrata</i> - Rock, <i>doppio malto chiara</i> - La Valdostana, <i>chiara</i>	

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20°C.

* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.