



Menu à la carte

Antipasti

Ostriche Fines de Claire con aceto di scalogno (6 pz)	€ 20
Escargot ai tre sapori	€ 18
Crudo di Parma con giardiniera alla piemontese	€ 20
Steak tartare (100 gr.)	€ 21
Guazzetto di calamari* con crostoni di pane casereccio	€ 18
Uovo in camicia con fondua e topinambur	€ 18

Primi piatti

Fettuccine al burro, limone e caviar	€ 18
Riso Carnaroli allo Champagne Drappier	€ 21
Spaghettoni alla carrettiera	€ 18
Lasagne alla selvaggina* con fondua al Bleu d'Aoste	€ 20
Linguine alla pescatoria*	€ 20
Zuppa di fagioli cannellini e cavolo nero	€ 16

● 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

Sauté di pesce* del golfo con carciofi	€ 26
Bocconcini d'agnello* in fricassea	€ 24
Coscia d'anatra all'arancia	€ 26
Black Angus argentino alla piastra con salsa rustica (220 gr.) ●	€ 32
Omelette au Roquefort con semolino dolce ●●	€ 22
Selezione di formaggi francesi con confettura di zucca e arance ●●	€ 18

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 rosse al tegamino

Margherita	€ 12
Valdostana	€ 14
‘Nduja calabrese (salame piccante)	€ 14
Carciofi crudi e scaglie di Parmigiano Reggiano	€ 15

Le nostre pizze bianche al tegamino

Burrata e tartare di gamberi	€ 16
Gorgonzola, pere e noci	€ 14
Focaccia al rosmarino	€ 8

Birre artigianali

Aosta Craft beer	€ 8
Baltea, <i>bionda</i> - Ebano, stout - 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.