



Menu à la carte

Antipasti

Ostriche Fines de Claire con aceto di scalogno (6 pz) ●	€ 20
Paté de foie con confettura e pain brioche	€ 20
Prosciutto crudo di Parma con giardiniera alla piemontese ●	€ 21
Steak tartare (100 gr.) ●	€ 21
Carpaccio di gamberi*, salsa agrodolce e ananas caramellato	€ 21
Ratatouille di verdure con uova all'occhio di bue ●●	€ 18

Primi piatti

Tagliolini fave, guanciale e pecorino	€ 18
Riso Carnaroli allo Champagne Drappier ●	€ 21
Spaghettoni alla puttanesca	€ 18
Raviolini* del plin con salsa alle noci e maggiorana	€ 20
Linguine ai calamari* e peperoni arrostiti	€ 20
Zuppa di ceci all'olio diavoleto ●●	€ 18

● alimento naturalmente 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 Congelato | * Pane Congelato | # 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 erbette saltate € 26

Gigot d'agnello* al forno con patate alla crema € 26

Suprema di faraona in salsa Brasserie € 26

Entrecôte di fassone alla griglia con salsa rustica (220 gr.) € 30

Omelette agli asparagi e Grana Padano DOP € 24

Selezione di formaggi con confettura di cipolle rosse al limone € 18

Tutti i secondi piatti sono accompagnati dai loro contorni

Desserts

La vetrina golosa dei nostri pasticceri € 9

● alimento naturalmente 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 Congelato | * Pane Congelato | # 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
Asparagi e scaglie di Grana Padano DOP	€ 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, <i>stout</i> - Bruna, <i>ambrata</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 Congelato | * Pane Congelato | # 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.