

Menu à la carte

Antipasti

Ostriche Fines de Claire con aceto di scalogno (6 pz) ●	€ 21
Scaloppa di foie gras, pan brioche ed insalatina di ananas e menta.....	€ 26
Prosciutto crudo di Parma con semolino dolce fritto	€ 21
Steak tartare (100 gr.) ●	€ 21
Carpaccio di polpo* alla mediterranea.....	€ 21
Asparagi alla mimosa ●●	€ 20

Primi piatti

Tagliolini fave, guanciaie e pecorino	€ 18
Riso Carnaroli allo Champagne Drappier ●	€ 21
Spaghettoni alle sarde arrabbiate	€ 18
Agnolotti alla vecchia maniera	€ 20
Paccheri ai calamari* e peperoni arrostiti	€ 20
Zuppa del casale ●●	€ 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

Baccalà alla livornese con crostone di polenta € 26

Scaloppa di Lingua di vitello in salsa al Madera € 26

Suprema di faraona in salsa Brasserie € 26

Scamone di Fassone alla griglia con salsa bernese ● € 30

Omelette ai cipollotti di Tropea e salsa al parmigiano ●● € 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.



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> - Bruna, <i>ambrata</i>	
Walser Duarf	€ 8
Funtrunkieeru, <i>bionda</i> - Ipa, <i>eischeme pale ale</i>	
Gran San Bernardo	€ 8
Napea, <i>bionda</i> - Gnp Tripel, <i>infusione genepy</i>	
B63	€ 8
Blues, <i>doppio malto ambrata</i> - Rock, <i>doppio malto 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.