

Gli Antipasti

Hors - d' œuvre

La millefoglie di zucchine con aceto di lamponi e tomino erborinato <i>The zucchini puff pastry with raspberries vinegar & blue-cheese</i>	Euro 6,00
Gli asparagi di collina con foglioline di trota di Lillaz marinata in casa <i>The asparagus with leaves of Lillaz's trout marinated at home</i>	Euro 9,00
Lo sformatino di ricotta con uova di quaglia e crema di asparagi <i>The fresh cheese pudding with quail eggs & asparagus cream</i>	Euro 7,00
La tartare della Valle con salsa acciugata <i>The Valley minced & spiced raw beef with anchovy sauce</i>	Euro 8,00
Il filetto di maiale con mele, noci, salsa dolce-forte e balsamico <i>The fillet of pork with apple, walnuts & balsamic vinegar</i>	Euro 7,00
Il carpaccio di capriolo con mele e frutti di bosco <i>The minced & spiced raw venison with apples & wild berries</i>	Euro 10,00
L'insalata di funghi con Castellana di Grotta e noci della Valle <i>The mushrooms salad with Castellana di Grotta cheese & Valley walnuts</i>	Euro 6,00
L'assiette di salumi tipici accompagnata da Fontina e castagne nostrane <i>The assortement of typical local cold cuts, Fontina cheese & chestnuts</i>	Euro 10,00

I Primi Piatti The First courses

La Seupetta di Cogne (riso, Fontina, pane, burro fuso, brodo) <i>The typical Seupetta of Cogne (rice, Fontina cheese, bread, melted butter, stock)</i>	Euro 7,00
La Seupa à la Valpellinentze (cavolo, Fontina, pane, brodo, spezie, burro) <i>The Valpellinentze soup (cabbage, Fontina cheese, bread, stock, aromatic herbs, butter)</i>	Euro 7,00
La crespella alla Valdostana (prosciutto cotto e Fontina) <i>The Valdostana style crêpe (ham & Fontina cheese)</i>	Euro 7,00
La Soça di Cogne (Carne messata, patate, Fontina, brodo) <i>The Soça of Cogne (tartar of dried meat, potatoes, Fontina cheese, stock)</i>	Euro 8,00
La fonduta alla Valdostana con crostini di pane nero <i>The Val d'Aosta fondue with croutons of brown bread</i>	Euro 9,00
Il risotto mantecato alla barbabietola e cuore di Bleu d'Aoste <i>The risotto with beetroots and Bleu d'Aoste cheese</i>	Euro 8,00
I maccheroncini di kamut con verdure e burrata su gazpacho di pomodoro <i>The small kamut macaroni with vegetables, burrata cheese & tomato's gazpacho</i>	Euro 9,00
I ravioli di brasato fatti in casa con porcini e crema di tartufo <i>The home made ravioli of braised beef with wild mushrooms & truffle cream</i>	Euro 12,00
Le fettuccine della casa ai sette cereali con ragù bianco di coniglio <i>The fresh home made seven cereals pasta with rabbit ragout</i>	Euro 8,00
Le tagliatelle della casa al cacao alla Selva Nera <i>The cocoa home made noodles with smoked ham</i>	Euro 8,00
I garganelli con fiori di zucca, pisellini, asparagi e guanciaie <i>The pasta with courgette flowers, peas, asparagus & bacon</i>	Euro 8,00
Le mezzepenne al pomodoro e basilico <i>The pasta quills with tomato sauce & basil</i>	Euro 6,00
Le farfalline panna e prosciutto <i>The pasta with cream & ham</i>	Euro 6,00
La zuppa del giorno <i>The soup of the day</i>	Euro 6,00

I Secondi Piatti

The Main courses

La carbonada della Valle con le patate lesse <i>The Valley carbonada with boiled potatoes (beef stewed in red wine)</i>	Euro 13,00
Il carré di cervo con ristretto di Chambave e ginepro <i>The venison loin in Chambave sauce & juniper berries</i>	Euro 15,00
La scaloppa alla Valdostana (prosciutto e formaggio) <i>The Valdostana style escalope (ham & cheese)</i>	Euro 12,00
La trota salmonata della Valle alle erbe di montagna <i>The salmon trout with aromatic mountain herbs</i>	Euro 12,00
La tagliata di manzo su letto di radicchio di Treviso <i>The beef steak on a bed of red chicory</i>	Euro 15,00
La sella di maiale con arance caramellate <i>The saddle of suckling pig with caramelized oranges</i>	Euro 13,00
La tenera di vitello brasata <i>The braised veal middle-cut breast</i>	Euro 14,00
La finissima di manzo con Castellana di Grotta e favette <i>The thin slices of beef with Castellana di Grotta cheese & broad beans</i>	Euro 10,00
La bresaola della Valtellina con mozzarella <i>The Valtellina dry-salted beef with mozzarella cheese</i>	Euro 12,00
L'orata alla mediterranea <i>The mediterranean gilthead (cherry tomatoes, potatoes, olives, capers)</i>	Euro 10,00
La suprema di pollo con burro e salvia <i>The chicken breast with butter & sage</i>	Euro 9,00
I bastoncini di merluzzo <i>The cod fish finger</i>	Euro 9,00
Il piccolo hamburger alla Fontina <i>The small hamburger with Fontina cheese</i>	Euro 10,00
L'assiette di formaggi della Valle <i>The assortment of cheeses from Aosta Valley</i>	Euro 10,00

I Dessert

The Desserts

La crema di Cogne con le tegole della Valle <i>The typical cream of Cogne with Tegole (local biscuits)</i>	Euro 5,00
La crème brulée al Génepy <i>The broiled custard with Génepy liqueur</i>	Euro 6,00
La tarte tatin tiepida con panna liquida <i>The warm apple tart garnished with cream</i>	Euro 6,00
La crostata di frutta di stagione <i>The fruit in season tart</i>	Euro 7,00
La torta con crema Chantilly <i>The cake with Chantilly cream</i>	Euro 7,00
Il semifreddo alla frutta di stagione <i>The fruit in season parfait</i>	Euro 5,00
Il semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato <i>The white nougat parfait with chocolate sauce</i>	Euro 5,00
La coppa di gelato fatto in casa <i>The home made ice cream</i>	Euro 4,00
La coppa di gelato per i piccoli Ospiti <i>The ice cream for kids</i>	Euro 3,00
La frutta di stagione <i>The fruit in season</i>	Euro 4,00