



ANTIPASTI

Tartare di fassone piemontese e i suoi condimenti con uovo crudo € 12

Dolce e salato con pere e gorgonzola mele di saint pierre
con crudo di bosses e fontina d'alpeggio € 9.50

Pane nero fatto in casa con lardo e castagne al miele pancetta dolce
con prugne al vino € 9.50

Antipasto Notre Maison degustazione di specialità nostrane € 10

Tometta grigliata con mocetta di bosses con misticanza e mele di Saint-Pierre €
10

Carne salada con olio di noci rucola e scaglie di grana € 9

Tortino di verdure con fonduta € 9

PRIMI PIATTI

* Chicche rosse con crema di fontina d'alpeggio nocciole e mocetta € 10

*Cannelloni alla valdostana con cotto di Saint-Oyen e fontina € 9.50

*Spatzle pomodoro fresco e menta di montagna € 9.50

*Lunette al sugo di arrosto profumate al tartufo € 10

*Gnocchetti mascarpone e ortica di Vetan € 9.50

*Fiocchetti speck e fontina al burro e salvia € 9

Spaghetti alla valdostana € 9

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine del produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento di temperature negativa per garantire la qualità, la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. ce 852/04 il personale di sala e a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti

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

Per qualsiasi informazione su sostanze allergeni e possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio



SECONDI PIATTI

Carbonade con la sue polente € 10

Involtino di sottofiletto allo speck con pinoli e uvetta profumati allo cherry €12

Tagliata di fassone con rucola e grana o all aceto balsamico € 17

*Filetto di trota salmonata valdostana alla griglia o alle mandorle € 10

Degustazione di formaggi e le marmellate fatte in casa € 10

Omelette bio con menta o alla fontina € 9

Filetto di sanato al pepe verde € 20

Filetto di cervo ai frutti rossi € 24

Scaloppa alla valdostana € 10

LE SPECIALITÀ

Tartiflette (patate pancetta cipolle panna e fontina) € 12

Polenta concia € 10

Polenta gratin (polenta pancetta cipolle fontina) € 11

Zuppa valpellinente(pane cannella noce moscata fontina cavolo e brodo) € 10

Risotto di tan con patate porri e fontina € 10

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all origine del produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento di temperature negativa per garantire la qualità ,la sicurezza ,come descritto nelle procedure del piano haccp ai sensi del reg.ce 852/04 il personale di sala e a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti

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

Per qualsiasi informazione su sostanze allergeni e possibile consultare l apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio



MENU VELOCE

Affettato Valdostano

Carbonada con polente

Torta del giorno

euro 18.00

INSALATE

1. Insalata verde pomodoro € 5
2. Insalata verde pomodoro mozzarella e mais € 6
3. Insalata verde mele noci e fontina € 6

Menu per i nostri piccoli ospiti

Prosciutto cotto € 4

*Gnocchi ,ravioli, pasta pomodoro pesto o bianco € 5

Omelette,*hamburger , milanese € 5

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine del produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento di temperature negativa per garantire la qualità, la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. ce 852/04 il personale di sala e a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti

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

Per qualsiasi informazione su sostanze allergeni e possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio



DESSERT

*Tortino caldo con cuore fondente e culis di frutti di bosco € 6

Panna cotta fatta in casa con culis di frutti di bosco o cioccolato € 5

*Tortino nocciole e zucchine con crema al gianduja € 6

*Tris di mini muffin con crema alla vaniglia € 6

*Torta menta e cocco € 5

Torta di mele con gelato € 6

Torta pere e cioccolato € 6

*Sorbetto € 5

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine del produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento di temperature negativa per garantire la qualità, la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. ce 852/04 il personale di sala e a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti

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

Per qualsiasi informazione su sostanze allergeni e possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio