



Menù d'asporto

Antipasti

- | | |
|--|--|
| - <i>Affettati misti del territorio</i> | 10€ |
| Charcuterie assortie - Assorted cold cuts | |
| - <i>Tomini km 0 con noci d'Introd (n. 4 tommini)</i> | 8€ |
| Tomini frais aux noix d'Introd - Tomini (fresh cheese) with Introd's walnuts | |
| - <i>Prosciutto crudo di Saint Marcel 18 mesi</i> | 4.90€ |
| Jambon Cru de Saint Marcel 18 mois – Raw ham 18 months | <i>prezzo all'etto</i>
prix à l'hecto |

Primi Piatti

- | | |
|---|-------|
| - <i>Zuppa alla Valpelinentse con patate e erbe selvatiche</i> | 8€ |
| Soupe traditionnelle (pain,herbes,fontine,bouillon)–Traditional soup(bread,herbs,fontina,broth) | |
| - <i>Crespelle alla valdostana con prosciutto cotto, Fontina dop e besciamella</i> | 8€ |
| Crêpes à la Fontine avec jambon et béchamel – Crêpes with Fontina cheese, ham and cream sauce | |
| - <i>Gnocchi** di castagne caserecci al ragù di selvaggina o alla fonduta</i> | 9€ |
| Gnocchi** de châtaignes à la sauce de gibier ou avec la fondue – Chestnuts gnocchi** with venaison sauce or with fontina fondue | |
| - <i>Polenta alla valdostana, gratinata al forno con Fontina dop</i> | 7.50€ |
| Polenta au gratin avec Fontine - Polenta gratin with Fontina cheese | |

*In mancanza di prodotto fresco, il ristorante serve anche prodotti surgelati e congelati

**Questo prodotto, sebbene preparato in casa, potrebbe essere sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura

Secondi piatti

- *Cotoletta alla valdostana, con prosciutto cotto e Fontina dop* 11€
Escalope valdôtaine (fromage, jambon) - Escalope valdôtaine (cheese, ham)
- *Cotoletta di tacchino impanata* 9€
Escalope de dinde milanaise - Breaded turkey cutlet
- *Filetto di trota* alla parigina (burro aromatizzato con aglio e prezzemolo)* 10 €
Filet de truite* a la parisienne - *Trout fillet with Parisian butter

Le nostre carni da rigenerare in acqua bollente direttamente a casa vostra

- *Carbonada di manzo cotta con vino rosso e spezie* 9€
Carbonada de bœuf - Beef carbonada
- *Funghi alla boscaiola* 7.50€
Champignons en rouge - Stewed mushrooms
- *Salsicetta in umido* 7€
Saucisse à la tomate - Stewed sausage
- *Spezzatino di manzo* 6.50€
Sauté de boeuf - Beef stew
- *Selvaggina* del giorno* 12€
Gibier* du jour - Venaison* of the day

Consigliate con:

Polenta liscia 2€ per ogni carne

Polenta concia 3€ per ogni carne

*In mancanza di prodotto fresco, il ristorante serve anche prodotti surgelati e congelati

**Questo prodotto, sebbene preparato in casa, potrebbe essere sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura

Contorni

-Patate al forno

Pommes de terre au four – Roasted potatoes

4€

-Contorni del giorno

Garnitures du jour - Garnish of the day

4€

-Insalatona alla Boule de Neige

(insalata, carote, mais, tonno, pomodoro, mozz.)

8€

Dolci

-Dolci fatti in casa (crostate, torte, crème caramel ecc.)

Desserts faits maison – Home made desserts

a porzione 5€

I piatti d'asporto per la **CENA** possono essere **prenotati** fino alle **h 17:00**

Per **PRENOTARE** il tuo **ASPORTO** contattaci

TELEFONICAMENTE allo 0165 936166 o

con **WHATSAPP** al 371 4560850



Indicando **giorno** e **orario** di **ritiro**.

Nome della prenotazione.

Piatti desiderati.

Indicare **ALLERGIE** e **INTOLLERANZE**.

Ogni 90€ di ordine in **REGALO**

una bottiglia di vino!

