



Menù d'asporto

Antipasti

- *Affettati misti del territorio* 12€
Charcuterie assortie - Assorted cold cuts
- *Tomini km 0 con noci d'Introd (n. 4 tomini)* 8€
Tomini frais aux noix d'Introd - Tomini (fresh cheese) with Introd's walnuts
- *Prosciutto crudo di Saint Marcel 18 mesi* 4.90€
Jambon Cru de Saint Marcel 18 mois – Raw ham 18 months *prezzo all'etto*
prix à l'hecto

Primi Piatti

- *Zuppa alla Valpelinense con patate e erbe selvatiche* 8€
Soupe traditionnelle (pain,herbes,fontine,bouillon)–Traditional soup(bread,herbs,fontina,broth)
- *Crespelle alla valdostana con prosciutto cotto, Fontina dop e besciamella* 8€
Crêpes à la Fontine avec jambon et béchamel – Crêpes with Fontina cheese, ham and cream sauce
- *Gnocchi** di castagne caserecci al ragù di selvaggina* 9.5€
Gnocchi** de châtaignes à la sauce de gibier– Chestnuts gnocchi** with venaison sauce
- *Polenta alla valdostana, gratinata al forno con Fontina dop* 8€
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

- *Stinco di maiale all'ortolana 500 g. circa* 14 €
Jarett de porc roti avec sauce aux légumes – Shank of porc with vegetables sauce
- *Filetto di trota** di Morgex 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* 12€
Carbonada de bœuf - Beef carbonada
- *Funghi alla boscaiola* 10€
Champignons en rouge - Stewed mushrooms
- *Salsicetta in umido* 9€
Saucisse à la tomate - Stewed sausage
- *Selvaggina* del giorno* 14€
Gibier* du jour – Venaison* of the day

Consigliate con:

Polenta liscia 2€ per ogni carne

Polenta concia 3€ per ogni carne

Contorni

- *Patate al forno* 4€

Pommes de terre au four – Roasted potatoes

- *Contorni del giorno* 4€

Garnitures du jour - Garnish of the day

Dessert
fatti in casa
5 € o 6 € a
porzione

Ogni 90€ di ordine in **REGALO**
una bottiglia di vino!

*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