



Menù asporto

Antipasti

AFFETTATI MISTI DEL TERRITORIO CON GELÉE DI TIMO FAIT MAISON

Charcuterie assortie avec gelée au thym fait maison - Assorted cold cuts with home made thyme jam

€13

TOMINO KM 0 CON NOCI DI INTROD

(N. 4 TOMINI)

Tomini frais aux noix d'Introd - Tomini (fresh cheese) with Introd's walnuts

€9

PROSCIUTTO CRUDO DI SAINT MARCEL 18 MESI

Jambon cru de Saint Marcel 18 mois - Raw ham 18 months

€5.90 prezzo all'etto



Primi piatti

ZUPPA ALLA VALPELINENTSE CON PATATE, FONTINA DOP, ERBETTE SELVATICHE E PROFUMO DI CANNELLA

Soupe traditionnelle (pain-herbes-Fontina-bouillon) - Traditional soup (bread-herbs-Fontina-broth)

€10

CRESPELLE AL FORNO CON PROSCIUTTO COTTO, FONTINA DOP, BESCIAMELLA E FONDUTA

Crêpes à la Fontine avec jambon et béchamel - Crêpes with Fontina cheese, ham and bechamel

€9

GNOCCHI** DI CASTAGNE CASERECCI AL RAGÙ DI SELVAGGINA

Gnocchi de châtaignes à la sauce de gibier - Chestnuts gnocchi with venaison sauce

€11

Secondi piatti

POLENTA ALLA VALDOSTANA, GRATINATA AL FORNO CON FONTINA D'ALPEGGIO

Polenta au gratin avec Fontine - Polenta gratin with Fontina cheese

€9

SCALOPPINA ALLA VALDOSTANA CON FONTINA DOP E

PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE DI SAINT MARCEL

Escaloppe à la Valdostaine avec Fontina e Jambon Cuit - Valdostana steak with Fontina cheese and baked ham

€18

**DA PRENOTARE ENTRO LE H. 16:00 ANCHE VIA
WHATSAPP 3714560850**



STINCO DI MAIALE AL FORNO CON SUGO ALL'ORTOLANA

500 G. CIRCA

Jarret de porc roti avec sauce aux légumes - Shank of pork with vegetables sauce

€17

FILETTO DI TROTA** DI MORGEX ALLA PARIGINA

(BURRO AROMATIZZATO CON AGLIO E PREZZEMOLO)

Filet de truite** a la Parisienne - Trout** fillet with Parisian butter

€18

Carni e Polenta

CARBONADA DI MANZO COTTA CON VINO ROSSO E SPEZIE

Carbonada de boeuf - beef carbonada

€16

FUNGHI ALLA BOSCAIOLA

Champignons a la tomate - Stewed mushrooms

€15

CONSIGLIATE CON:

POLENTA LISCIA +2€
POLENTA ALLA VALDOSTANA +3€

SALSICCETTA IN UMIDO

Saucisse à la tomate - Stewed sausage

€13

SELVAGGINA * DEL GIORNO

Gibier* du jour - Venison* of The day

€17

Cantorni

PATATE AL FORNO POMMES DE TERRE AU FOUR - ROASTED POTATOES

€5

CONTORNI DEL GIORNO GARNITURES DU JOUR-GARNISH OF THE DAY

€5



Dessert fatti
in casa €6

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