

# Antipasti

-SALUMI: mocetta, salsicce, boudin, prosciutto crudo, lardo  
Lard, saucisses, boudins, viande sèche, jambon cru  
Lard, sausages, dry meat, raw ham

8.50 €

-LARD DE BOURSA CON PANE NERO E CASTAGNE

Lard avec du pain noir au miel et des châtaignes  
Lard with chestnuts and rye bread with honey

8.00 €

-MOCETTA CON PERE MARTINE AL VINO CON FONTINA

Viande sèche avec poire au vin et fontina  
Dry meat with pears in a wine sauce and fontina cheese

9.00 €

-CROSTONI DI POLENTA CON MOSCARDINI

Polenta avec des petits poulpes  
Littles Octopus with polenta

9.50 €

-CARNE SALADA CON PEPERONI E FINOCCHIO IN SALSA ALLA BAGNA CAODA

Viande crue avec poivrons, fenouille et une sauce aux anchois  
Raw meat with pepper, fennel and anchovies sauce

9.50 €

# Primi

-LA SEUPA A' LA VAPELENTSE

Soupe typique avec Fontina, pain et bouillon  
Typical Soup (Fontina cheese, bread, consommé)

8.00 €

-POLENTA CONCIA

Polenta avec de la Fontina  
Polenta with Fontina cheese

8.00 €

-GNOCCHI DI RICOTTA CON VELLUTATA DI CANNELLINI E RADICCHIO\*

Gnocchi à la ricotta dans une sauce de haricots et radis rouge  
Pasta made with ricotta cheese in a beans and red salad sauce

9.50 €

-RAVIOLI ALLA ZUCCA CON PORCINI \*

Pâtes fourrées avec citrouille aux boulets  
Stuffed pasta with pumpkin cooked with mushrooms

9.50 €

-TAGLIATELLE ALLE CASTAGNE AL PESTO DI BROCCOLI CON GAMBERETTI

Pâtes aux châtaignes dans une sauce aux brocolis et crevettes  
Pasta made with chestnuts in a broccoli and shrimps sauce

9.50 €

-RISOTTO CON PORRI, SALAMELLA E TALEGGIO-MINIMO 2 PERSONE

Riz aux poireaux, saucisse et fromage-minimum 2 personnes  
Rice with leeks, sausage and cheese-minimum 2 peoples

10.00 €

## Secondi

### -CARBONADE CON POLENTA\*

Viande cuite dans le vin rouge, avec polenta

Meat cooked with red wine sauce and polenta \_\_\_\_\_ **14.00 €**

### -BISTECCA ALLA VALDOSTANA CON PATATE FRITTE\*\*

Steak avec jambon et Fontina, avec des frites

Steak with ham and Fontina cheese, with chips \_\_\_\_\_ **14.00 €**

### -SELVAGGINA CON POLENTA\*\*

Gibier avec polenta

Game meat with polenta \_\_\_\_\_ **15.00 €**

### -FILETTO GENEPEY\*

Filet de boeuf dans une sauce au genepey

Beef fillet in a genepey sauce \_\_\_\_\_ **21.00 €**

### -TAGLIATA IN SALSA ALLA BIRRA, MELA E ALLORO\*

Steak de boeuf dans une sauce aux pommes, bière et laurier

Beef fillet in a apple, beer and laurel sauce \_\_\_\_\_ **19.00 €**

### -ASSORTIMENTO DI FORMAGGI TIPICI CON CONFETTURE

Fromages avec confiture

Mixed cheese with jam \_\_\_\_\_ **8.00 €**

### -TRIS DI CAPRINI CON INSALATA E POMODORINI

Fromages de chèvre avec salade et petites tomates

Goat cheese with salad and little tomatoes \_\_\_\_\_ **9.00 €**

## Dolci

-DESSERT AL CUCCHIAIO SECONDO LE DOLCI CREAZIONI DEL NOSTRO PASTICCIERE **5.00 €**

Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni.

A tutela della vostra salute, siete invitati a comunicare al personale le vostre allergie, anche se non direttamente legate al piatto da voi scelto. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. GRAZIE

Dans l'intérêts de votre santé, on vous invite à nous indiquer vos allergies, même si elles ne sont pas directement liées au plat que vous avez choisi. Les informations sur la présence de substances ou produits qui provoquent des allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service. MERCI

To protect your health, you are invited to communicate to staff of your allergies, although not directly related to the dish of your choice. For information regarding the presence of ingredients or food products which could provoke allergies, please ask any of our restaurant or reception staff. THANKS

Servizio al dehors: possibilità di applicare una maggiorazione di 0,50 € ai prezzi di listino.

\*\* Prodotto acquistato surgelato

\* Possibilità che qualche ingrediente abbia subito il processo di abbattimento, ai fini di una corretta conservazione

In questo locale si privilegia l'uso di prodotti freschi, tuttavia in caso di necessità si può far uso di prodotti surgelati. Per alcuni prodotti di propria produzione, ai fini di conservazione, si utilizza il processo di abbattimento.