

PIATTI SPECIAL

Tartare di Tonno rosso, ponzu, capperi e yuzu

Allergeni: 1 - 3 - 4 - 6

€ 20,00



Spaghettoni "Felicetti" ai ricci di mare

Allergeni: 1 - 4

€ 28,00

Carpaccio di Tonno rosso, porcini e fondo bruno

Allergeni: 4 - 6 - 9

€ 22,00



Fettuccina all'uovo con porcini freschi trifolati

Allergeni: 1 - 3 - 7

€ 20,00

Rigatone trafilato al bronzo al ragù d'anatra e pepite di foie gras

Allergeni: 1 - 3 - 7

€ 20,00

Quaglia ripiena al foie gras con porcini e il suo jus

Allergeni: 7 - 9

€ 25,00

Funghi porcini fritti

Allergeni: 1 - 3

€ 22,00

Coperto

€ 2,00



Gli antipasti*

Ceviche di trota alpina
con leche de tigre e lampone

Allergeni: 4 - 6
€ 17,00



Cheesecake valdostana
(cantuccio alla zucca, gelato alla robiola e tartare di bovina pezzata rossa valdostana)

Allergeni: 1 - 3 - 7
€ 15,00

Crème brulée di Fontina D.O.P. e cipolla caramellata
con prosciutto d'anatra

Allergeni: 3 - 7
€ 15,00



Vitello tonnato
con limone candito

Allergeni: 3 - 4 - 5
€ 15,00



Tagliere di salumi maison
servito con giardiniera e gnocco fritto

Allergeni: 1 - 9
€ 16,00

Coperto
€ 2,00



I primi piatti*

Risotto alla Raclette
con nocciole e carota bruciata
(Minimo 2 persone – Tempo di attesa 18 minuti)
Allergeni: 7 - 8
€ 16,00



Bottone di porcino e ricotta di pecora
con shiso e umami di melanzane
Allergeni: 1 – 3 - 7
€ 17,00



Tagliolini maison
con pesto di zucchine, mandorle, menta e gambero rosa
Allergeni: 1 – 2 - 3 – 8
€ 18,00

Spatzle di castagne
con trota fumée e beurre noisette
Allergeni: 1 – 3 – 4 - 7
€ 18,00

Pappa al pomodoro
con burrata, capperi e acciughe
Allergeni: 1 – 4 - 7
€ 15,00

Coperto
€ 2,00



... a spasso con buon gusto nella tradizione...

I secondi piatti*

Petto d'anatra
con pesche, bietole e jus al Madeira



Allergeni: 6 - 9
€ 23,00

Terrina di maialino
con millefoglie di patata e mostarda di mele



Allergeni: 7
€ 20,00

Salmerino di Morgex
con beurre blanc, yuzu e piselli



Allergeni: 4 - 7 - 9
€ 24,00

Burger di verdure
con misticanza e tomato chilli jam



Allergeni: Nessuno
€ 19,00

Coperto
€ 2,00



... a spasso con buon gusto nella tradizione...

Il nostro carrello di formaggi serviti con mieli e composte di frutta



Allergeni: 7

Assortimento completo

€ 20,00

5 assaggi

€ 14,00

3 assaggi

€ 9,00

per concludere...

I dessert*

Gelato alla mozzarella, macedonia di fragole e pomodorini

Allergeni: 7

€ 10,00



Tronchetto al gianduia con variante di pesche

Allergeni 7 - 8

€ 8,00



Tiramisù al Genepy o classico

Allergeni: 1 - 3 - 7

€ 8,00



Tegole, crema di Cogne e mou al miso

Allergeni: 3 - 7 - 8

€ 10,00



Fondente al cioccolato con gelato alla polenta

Allergeni: 1 - 3 - 7

€ 10,00



Frutta fresca

Allergeni: nessuno

€ 6,00



Gelati e sorbetti maison

€ 7,00



Coperto

€ 2,00



... a spasso con buon gusto nella tradizione...

*Nella nostra cucina usiamo di preferenza alimenti freschi, ad eccezione delle patatine fritte, dei ricci di mare e della scaloppa di foie gras, la cui disponibilità è meno sicura.

Alcuni nostri piatti, al fine di garantirne le proprietà organolettiche, seguono il processo di abbattimento delle temperature dopo la loro preparazione. Il personale saprà dare informazioni dettagliate al riguardo delle procedure di volta in volta applicate. Tutto il pesce che trovate nella carta viene acquistato fresco e abbattuto in casa secondo la normativa vigente (Regolamento CE 803/04)

Alcuni tra i nostri fornitori:

Troticoltura ed elicicoltura Morgex di Ivan Spatari

Coop. Valle del Cervino

Conca di By

S.S. agricola Porliod Aosta

Macelleria Péaquin

Cooperativa Evançon

Lettry Yulen

Nicoletta s.r.l. prodotti caseari

Cofruit

Coperto
€ 2,00

