

Antipasti

- ◆ *Messata di Manzo con Blu d'Aoste* € 12.00
- ◆ *Assiette Valdotaïne (prosciutto crudo di St Marcel Lardo di Arnad, Mocetta salme d'Asino, Sanguinaccio di Bietola rossa)* € 12.00
- ◆ *Assiette Valdotaïne con Formaggio* € 14.00
- ◆ *Prosciutto crudo di St Marcel* € 12.00
- ◆ *Lardo di Arnad con Castagne* € 12.00
- ◆ *Sformato di toma di Gressoney con Fonduta* € 12.00
- ◆ *Bruschetta al Pomodoro* € 7.00
- ◆ *Bruschetta al Lardo* € 8.00
- ◆ *Carpaccio di Cervo con Salsa al Ginepro* € 12.00
- ◆ *Insalata di Mocetta e Patate Tiepida con Aceto Balsamico Paramellato* € 9.00

Antipasti di Pesce

- ◆ *Insalata di Polpo con Patate e salsa Pistacchio ** € 13.00
- ◆ *Calamari Fritti ** € 12.00

* prodotto congelato

coperto € 0.00

Primi Piatti

- ◆ *Prespelle alla Valdostana* € 10.00
- ◆ *Risotto alla Cognentze* € 12.00
- ◆ *Tagliatelle ai Funghi Porcini* € 12.00
- ◆ *Rappardelle al Ragù di Cervo* € 10.00
- ◆ *Zuppa di Pipolle* € 10.00
- ◆ *Zuppa alla Valpellinentze* € 10.00
- ◆ *Ravioli di carne con Burro e Salvia* € 12.00
- ◆ *Gnocchi con crema Tartufata e Rucola* € 12.00

Primi Piatti di Pesce

- ◆ *Spaghetti alle Vongole ** € 12.00
- ◆ *Raccheri con Gamberi e Pistacchio ** € 14.00

* Prodotto congelato

Coperto € 0.00

Secondi Piatti

◆ <i>Cartiflette</i> (patate gratinate al forno con cipolle, taleggio e Pancetta)	€ 10.00
◆ <i>Polenta concia</i>	€ 10.00
◆ <i>Plateau di formaggi misti con polenta e noci con composta di frutta</i>	€ 12.50
◆ <i>Potoletta alla Valdostana</i>	€ 12.00
◆ <i>Entrecote con Funghi porcini</i>	€ 18.00
◆ <i>Porcini con polenta</i> (concia +2€)	€ 14.00
◆ <i>Bis di selvaggina con Polenta</i> (concia +2€)	€ 14.00
◆ <i>Carbonade con Polenta</i> (concia +2€)	€ 12.50
◆ <i>Cervo con Polenta</i> (concia +2€)	€ 12.50
◆ <i>Pinghiale con Polenta</i> (concia +2€)	€ 12.50
◆ <i>Entrecote Funghi Porcini</i>	€ 18.00
◆ <i>Salsiccia con Polenta</i> (concia +2€)	€ 12.50

Alla Griglia

◆ <i>Costolette di Agnello con Timo</i>	€ 15.00
◆ <i>Costolette di Cervo con salsa ai Mirtilli*</i>	€ 18.00
◆ <i>Entrecote</i>	€ 15.00
◆ <i>Tagliata di Manzo con Rucola</i>	€ 16.00
◆ <i>Grigliata di Verdure</i>	€ 12.00
◆ <i>Grigliata di Radicchio con Gorgonzola</i>	€ 10.00

Contorni

<i>Spinaci, fagiolini, patate bollite o, prezzemolate, insalata verde o, mista polenta</i>	€ 4.00
<i>Patatine fritte *</i>	€ 4.00
<i>Verdure alla griglia</i>	€ 5.00
<i>Funghi porcini trifolati</i>	€ 10.00
<i>Contorno misto</i>	€ 5.00

*prodotto congelato Coperto € 0.00

Pizza

◆ <i>Phalland</i>	<i>Mozzarella, mocetta, fontina</i>	€ . 9.00
◆ <i>Le Soleil</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, panna</i>	€ . 9.50
◆ <i>Margherita</i>	<i>Pomodoro, mozzarella</i>	€ . 6.00
◆ <i>Mediterranea</i>	<i>Pomod. a pezzi, mozz scaglie di grana e rucola</i>	€ . 9.00
◆ <i>Montebianco</i>	<i>Mozzarella, prosciutto crudo ,fontina</i>	€ . 9.00
◆ <i>Vegetariana</i>	<i>Pom. moz., carciofi, melanzane, spinaci, peperoni</i>	€ . 10.00
◆ <i>Diavola</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe aglio, peperoncino</i>	€ . 9.00
◆ <i>Salame, picc.</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	€ . 8.00
◆ <i>Prosciutto</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	€ . 8.00
◆ <i>Funghi</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, funghi</i>	€ . 8.00
◆ <i>Pesto</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, pesto</i>	€ . 7.00
◆ <i>Stracch. rucola</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola</i>	€ . 10.00
◆ <i>Greca</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, olive nere</i>	€ . 7.00
◆ <i>Pontadina</i>	<i>Pomodoro, mozz., peperoni, mais patate parmig, brie</i>	€ . 10.00
◆ <i>Ortiche e patate</i>	<i>Mozzarella patate crema di ortiche</i>	€ . 9.00
◆ <i>Palzone</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>	€ . 8.50
◆ <i>Fritte e pizza</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, patatine fritte</i>	€ . 9.00
◆ <i>Alle erbe</i>	<i>Mozzarella, taleggio, erba, cipollina</i>	€ . 8.00
◆ <i>Tartiflette</i>	<i>Mozzarella, taleggio, patate, speck, cipolle</i>	€ . 10.00
◆ <i>Marinara</i>	<i>Pomodoro, origano, olio, aglio</i>	€ . 6.00
◆ <i>Focaccia</i>	<i>Origano, olio</i>	€ . 5.00
◆ <i>Biancaneve</i>	<i>Mozzarella origano</i>	€ . 6.00
<i>Salsiccia e friarielli</i>	<i>Mozzarella salsiccia friarielli</i>	€ 8,50

Vesuvio

Mozzarellascamorza affumicata, gorgonzola, cipolle

€ . 9.00

◆ Dessert ◆

Di Nostra Produzione

- ◆ *Crema di Cogne* € 5.00
- ◆ *Pastiera Napoletana* € 5.00
- ◆ *Torta Caprese* € 5.00
- ◆ *Bonnet* € 5.00
- ◆ *Tiramisù* € 5.00
- ◆ *Panna Cotta con Castagne o, Frutti di Bosco* € 5.00
- ◆ *Tarte Tatin* € 5.00

Non di Nostra Produzione

- ◆ *Profiterol* € 5.00
- ◆ *Coppa di Gelato* € 5.00
- ◆ *Affogato al Grand Marnier o, al Caffè* € 5.00

Coperto gratuito

Pizze

100	◆ <i>Valdostana</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fontina</i>	€. 8.50
101	◆ <i>Piemontese</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, funghi crema tartufata</i>	€. 10.00
102	◆ <i>Lombarda</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, zola, rucola bresaola</i>	€. 10.00
103	◆ <i>Tirolese</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, speck, brie</i>	€. 9.00
104	◆ <i>Trentina</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	€. 7.50
105	◆ <i>Friulana</i>	<i>Pomodoro, mozzarella prosciutto cotto, funghi</i>	€. 8.50
106	◆ <i>Veneta</i>	<i>Pomodoro mozzarella, radicchio, gorgonzola</i>	€. 8.50
107	◆ <i>Ligure</i>	<i>Mozzarella, peperoni, pesto</i>	€. 8.50
108	◆ <i>Emiliana</i>	<i>Pomod., mozz. prosciutto crudo, scaglie di grana</i>	€. 10.00
109	◆ <i>Toscana</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, funghi porcini</i>	€. 10.00
110	◆ <i>Umbra</i>	<i>Pomodoro, mozz, fontina, zola, scaglie di grana</i>	€. 9.00
111	◆ <i>Marchigiana</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i>	€. 11.00
112	◆ <i>Romana</i>	<i>Pomodoro, acciughe, capperi, organo</i>	€. 8.00
113	◆ <i>Molisana</i>	<i>Pomodoro, mozz., prosc. cotto melanzan. parmig.</i>	€. 8.50
114	◆ <i>Abruzzese</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive, cotto</i>	€. 9.50
115	◆ <i>Napoletana</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	€. 8.00
116	◆ <i>Basilicata</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, parmigiano</i>	€. 9.00
117	◆ <i>Pugliese</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, cipolle</i>	€. 7.50
118	◆ <i>Calabrese</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce</i>	€. 7.50
119	◆ <i>Siciliana</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane</i>	€. 8.50
120	◆ <i>Sarda</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, gamberetti, pecorino</i>	€. 10.00

Coperto €. 0.00

◆ *Pizze Consigliate* ◆

- ◆ SALMONE-, *Salmone, Mozzarella, Panna, Pipolle di Tropea* € 11.00
- ◆ POLPO - *mozzarella, Pomodoro, Polpo, ciuffetti di calamari* € 12.00
- ◆ BURRATA *Pomodoro, Prosciutto Crudo di St. Marcell, Burrata* € 12.00
- ◆ PISTACCHIO *Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini Salsiccia, Pistacchio* € 12.00
- ◆ GURMET *Pomodoro, mozzarella, Ragù di Cervo, Polenta Mozzarella di Bufala* € 13.00

Insalate

- | | | |
|-----|---|---------|
| 205 | ◆ <i>Nicoise</i>
(Insalata verde, fagiolini e patate bollite, uova sode, noci) | € 10.00 |
| 206 | ◆ <i>Mista</i>
(Insalata verde, mais, pomodoro, carote, radicchio) | € 9.00 |
| 207 | ◆ <i>Tonno</i>
(Insalata verde, tonno, mais) | € 10.00 |
| 208 | ◆ <i>Caprese</i>
(Mozzarella, pomodoro, olio, origano) | € 10.00 |
| 209 | ◆ <i>Insalata verde e rucola</i> | € 7.00 |

Coperto € 0,00

Menù Tipico

(min. 2 persone)

Antipasto

Assiette Valdostaine

Primo Piatto

Prespelle alla Valdostana

Secondi Piatti

Carbonade, e Cervo con Polenta

Dessert

Crema di Cogne con Tegole

*Vino, minerale, Caffè,
Limoncello o / Amaro*

Coperto compreso

€ 25 a persona

Il menù composto non è modificabile

Piatti Vegani Vegetariani

● Antipasti 8€ ●

Zeppole con caponata di verdure

Bruschette con pomodorini

● Primi piatti 10€ ●

Risotto al radicchio Rosso

*Penne integrali o, senza glutine con zucchine e crema di
pistacchio*

● Secondi piatti con contorno 14€ ●

Hamburger di patate viola

Hamburger di ceci

Hamburger proteico

● dessert 5€ ●

Rotolo di Cioccolato

Euro

Bibite	0.33 cl	Lattine	3.00
Birra Media alla Spina		bionda/rossa	5.00
Birra Piccola alla Spina		bionda/rossa	3.00
Birra Menabrea	0.66 cl	In Bottiglia	4.50
Birra Heineken	0.66 cl	In Bottiglia	4.00
Birra Moretti	0.66 cl	In Bottiglia	4.00

Vini in Caraffa

1\4 lt Vino	Pinot Bianco/Prosecco	4.00
	Barbera/Merlot frizzante	
1\2 lt Vino	Pinot Bianco/Prosecco	6.00
	Barbera/Merlot frizzante	
1 lt Vino	Pinot Bianco/Prosecco	10.00
	Barbera/Merlot frizzante	

Acqua Minerale

1 lt	Minerale	2.50
1/2 lt	Minerale	1.50

Bar

Caffè	1.50
Caffè: decaffeinato/orzo /ginseng	2.00
Caffè corretto	2.00
Amari nazionali	3.00
Liquori esteri	4.00/5.00

BIRRE BOTTIGLIA

Weissbier	0.50 cl	bionda	5.00
Moretti	0.33 cl	bionda	3.00
Menabrea	0.33 cl	bionda	3.50
Heineken	0.33 cl	bionda	3.00
Icnusa	0.33 cl	bionda	3.00
Stella Artoise	0.33cl	bionda	3.50
Leff	0.33cl	rossa	3.50
Ceres	0.33 cl	bionda	3.50
Bud	0.33cl	bionda	3.50
Guinness	0.33cl	scura	3.80
La Vallaise	0.33cl	la pils	4.00
La Vallaise	0.33cl	l'ambrè	4.00

Vini Bianchi

Valle d'Aosta

Blanc de Morgex	Cave de Morgex	20.00€
Nus Malvoisie	Les Granges	22.00€
Muller Thurgau	La Crotta des Vignerons	16.00€
Blanc de Morgex cl 0,375	Cave de Morgex	12.00€
Muller Thurgau cl 0,375	La Crotta des .Vignerons	10.00€

Piemonte

Roero Arneis	La Morra	18.00€
--------------	----------	--------

Veneto

Pinot Grigio	Pirovano	14.00€
--------------	----------	--------

Campania

Greco di Tufo	Vinosia azienda agricola	16.00
Fiano di Avellino	Vinosia azienda agricola	20.00

Vini in Bicchiere *1 dl* *Euro*

Bianco alla spina	Frizzante(Prosecco)	2.50
Rosso alla spina	Frizzante (Merlot)	2.50
Barbera	Frizzante	3.00
Pinot Noire		3.50
Torrette		3.50
Donnas		5.00
Barbera		3.00
Bonarda		3.00
Dolcetto		3.00
Pinot Grigio		3.00
Arneis		3.50
Muller Thurgau		3.00
Blanc de Morgex		4.00
Fiano di Avellino		4.00
Greco di Tufo		3.50
Rosè Lancers		2.50

Vini Rossi

Valle d'Aosta

Euro

Mon Rouge		Les Cretes	18.00
Barmet		Cave Coop. Donnas	22.00
Torrette		Cave des Once	16.00
		Comunes	
Pinot Noire		Cave des Once	16.00
		Comunes	
Nus		Les Granges	24.00
Donnas		Cave Coop. Donnas	28.00
Fiumin		Les Granges	28.00
Enfer d'Arvier		Coop .de l'Enfer	30.00
Petit Rouge		Inst. Agricol Regional	20.00
La Sabla	-----	Les Cretes	28.00
-			
Torrette	0,375cl	Cave des Once	9.50
		Comunes	
Donnas	0,375cl	Cave Coop. Donnas	15.00
Pinot Noire	0,375cl	Cave des Once	9.50
		Comunes	

Vini Rossi

Langhe

Euro

Dolcetto	Alba	Bosio	1400
Barbera		Morra (frizzante)	14.00
Barbera		Morra	14.00
Bonarda			14.00

Dolcetto	0,375	8.00
Barbera	0,375	8.00

Vini Rosè:

Lancers	12.00
Valle d'Aosta Rosè	16.00