

MENU à la carte



Merenderia appetizers

Pasta

- L'assiette Valdôtaine** 12
Salumi al taglio, formaggi e patata lessa
Charcuterie, fromages avec pomme de terre
Cold local meats and cheeses served with boiled potatoes
- I Salumi al taglio assortiti** 11
Charcuterie assortie - *A selection of cold local meats*
- Le plateau Savoyard** 16
Tagliere di formaggi d'alpeggio con le patate lesse
Assortiment de fromages avec pommes de terre
A selection of cold local cheeses served with boiled potatoes
- L'assaggio di formaggi di malga** 9
La dégustation de fromages
A small selection of cold local cheeses
- Il prosciutto crudo di Saint Marcel "etichetta nera" 18 mesi**
Le jambon de Saint-Marcel
Saint Marcel ham "black label" 18 months
1 mt di prosciutto crudo 35
1/2 mt di prosciutto crudo 18
- Il tagliere di crudo di Saint Marcel con crostini** 14
Le jambon de Saint-Marcel avec les croûtons au beurre
Plate of Saint Marcel ham black label 18 months with bread & butter croutons
- Una Luge de Montagne** 20
Crudo di Saint Marcel con Beaufort Savoyard, pane nero e noci
Jambon de Saint-Marcel, fromage Beaufort, pain noir et noix
Saint Marcel ham black label 18 months with Savoyard cheese, nuts, bread & butter croutons

- VEGAN
- VEGETARIAN

POLENTA is a popular dish from Aosta Valley made from natural corn meal which is then boiled in water to create a thick porridge

* la lista degli allergeni è disponibile rivolgendosi al personale di servizio
**la mancanza del fresco: tutti i prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati

Polenta...

Primi piatti



- La zuppa del giorno** 11
La soupe du jour - Special soup of the day
- Gli spaghetti alla bolognese** 12
Les spaghetti à la bolognaise
Traditional spaghetti bolognese
- La pasta all'italiana (bolognese + pomodoro)** 12
Les pâtes à l'italienne - *Italian pasta*
- La pasta al ragù di selvaggina** 13
Les pâtes au gibier - *Wild game sauce pasta*
- La pasta corta al pomodoro e basilico** 11
Les pâtes tomate basilic
Tomato & basil pasta
- La pasta con i funghi** 12
Les pâtes aux champignons - *Mushroom pasta*
- La pasta con la fonduta alla valdostana** 12
Les pâtes à la fondue fromage
Pasta with fondue (melted cheese)

PolentiAmo!

Polenta con:

assiette de polenta avec:
main dish of stone ground polenta with:

- Latte d'alpeggio** 12
Lait d'alpage - *Fresh cream*
- Formaggio bleu d'Aoste** 12
Fromage bleu d'Aoste - *Bleu d'Aoste cheese*
- Sugo di pomodoro** 10
Sauce tomate - *Tomato sauce*
- Ragu** 12
Ragu bolognaise - *Bolognese sauce*
- Tapelun di selvaggina** 14
Ragu de gibier - *Wild game sauce*
- La fonduta** 12
Fondue fromage - *Melted fondue cheese*
- Al cioccolato** 11
Au chocolat - *Chocolate*
- Al naturale** 6
Polenta nature - *Stone ground polenta*
- Alla valdostana** 12
Avec fromage - *Melted Fontina cheese*

Con la polenta

Homemade

Secondi classici

Polenta con:

- Le salsicette al sugo** 16 14
Les petites saucisses en sauce - *Sausages with tomato sauce*
- La carbonade di vitello al vino bianco** 16 14
La carbonade de veau au vin blanc
Traditionally bite-sized veal in white wine
- I bocconcini di manzo** 16 14
Le fricadeau valdotain de veau
Traditionally bite-sized beef in red sauce
- Il camoscio in civet** 18 16
Le civet de chamois - *Wine marinate wild game*
- Tris di carni in umido** 23 21
camoscio in civet, carbonade di vitello, salsicette al sugo
Le trio de viandes en sauce: le civet de chamois, la carbonade de veau, les petites saucisses
Three choice of meats with sauce: wine marinate wild game, bite-sized veal, sausages with tomato sauce
- I funghi trifolati** 16 14
Les champignons sautés à l'ail et au persil
Baked herbed mushrooms with sauce
- Una verdura del giorno** 14 12
Un légume du jour - *One choice of braised vegetable*
- Il tris di verdure** 18 16
due verdure del giorno e i funghi trifolati
Le trio de légumes: deux légumes du jour et les champignons sautés à l'ail et au persil
Three braised vegetables with sauce: two braised vegetables and baked herbed mushroom with sauce

- Le patate lesse en robe de champ** 4
Les pommes de terre en robe de champ - *Boiled hot potatoes*
- L'insalata verde con i pomodori** 7
Salade verte avec des tomates - *Green salad with tomatoes*

Dessert

- Torta della casa: cioccolato o mele** 7
Gâteau maison: chocolat / pommes - *Chocolate / apple home made cake*
- Castagne al miele** 7
Marron au miel - *Chestnuts with honey*
- Frutta secca sotto grappa** 7
Fruits secs avec eau de vie - *Dried fruits with spirits*
- Il gelato artigianale di La Thuile: cioccolato/crema** 7
La glace maison: chocolat/creme - *Ice cream: chocolate/cream*
- Piccola degustazione di dolci assortiti** min. 2 pers. cad. 9
Petit degustation de desserts - *A choice of varied desserts*

aggiunta di panna montata 1
avec crème chantilly - *addition of whipped cream*



MENU Montagnard

min 2 pers.

cad. 35

La polenta alla valdostana, integrale, macinata a pietra, cotta nel paiolo con formaggio gratinato

La polenta à la valdotaine, moulue à la pierre, cuite dans le chaudron et gratinée au four avec du fromage
Stone Ground Polenta, a popular local dish, an old tradition of the Aosta Valley. It's made from natural ground corn meal which is then boiled in water to create a thick porridge like meal with meal cheese

Degustazione di carni nostrane cucinate alla vecchia maniera:

le salsicce al sugo, la carbonade di vitello al Blanc de Morgex et La Salle, i bocconcini di manzo, il camoscio in civet, le mele renette glassate, il tapelun con selvaggina

Dégustation de viandes de la maison "à l'ancienne":

les saucisses en sauce, la grillade de veau, les "bocconcini" de la Vallée, le civet de chamois, les pommes renette glacées, le tapelun de gibier - *Traditionally cooked meats: wine marinated wild game with glazed apples*

Il costato di maialetto arrosto alla senape

Le traver de porcelet rôti à la moutarde - *Roasted pork ribs with french mustard*

Le verdure brasate: i funghi misti trifolati, la ratatouille di verdure, il contorno del giorno

Les légumes cuisinés: les champignons mixtes sautés à l'ail et persil, la ratatouille de légumes, les légumes du jour
Braised mix vegetables sautéed mushrooms, ratatouille and side dish of the day

Piccola degustazioni di dolci nel tagliere

Petit dégustation de desserts - *A choice of varied desserts*



Menu Flash Pasta

18

Gli spaghetti alla bolognese o la pasta al pomodoro e basilico

Les spaghetti à la bolognaise ou les pâtes à la tomate et au basilic

Traditional spaghetti bolognese or tomato & basil pasta

Torta di mele

Tarte aux pommes - *Home made apple pie*

Menu Flash Zuppa

18

Zuppa del giorno

La soupe du jour - *Soup of the day*

Torta di mele

Tarte aux pommes - *Home made apple pie*

Primi Piatti

Menu Tris di Pasta

min 2 pers.

cad. 22

menu "trio de pâtes"

three special pasta menu

Tre tipi di pasta:

**spaghetti alla bolognese
pasta corta al pomodoro e basilico
tagliatelle al ragù di selvaggina**

Trois types de pâtes:

spaghetti à la bolognaise
pâtes courtes à la tomate et au basilic
tagliatelle avec sauce gibier

*Three types of pasta:
traditional bolognese spaghetti
tomato short pasta
wild game tagliatelle*

Torta di mele

Tarte aux pommes
Home made apple pie

Primi Piatti

Menu Sprint

18

La polenta nature, le salsicette al sugo e la ratatouille di verdure

La polenta nature, les saucisses en sauce et la ratatouille de légumes

Polenta nature with ratatouille and sausages in a rich tomato sauce

Torta di mele

Tarte aux pommes
Home made apple pie

Menu del Cacciatore

HUNTER MENU

25

**Il camoscio in civet,
tapelun di selvaggina e mele glassate
con la polenta alla valdostana**

Le chamois, le tapelun avec sauce gibier et pommes glacées avec polenta valdotaine

Wine marinated wild games with glazed apples, wild deer sauce served with stone ground polenta with cheese

Torta di mele

Tarte aux pommes
Home made apple pie

Secondi Piatti

Costato di maialetto alla senape

e patate al forno

20

Le travers de porcelet à la moutarde,
avec les pommes de terre

Roasted pork ribs in french mustard sauce with roasted potatoes

Best seller

La fonduta valdostana

15

Con crostini di pane

Fondue fromage avec croûtons de pain
Aosta Valley melted cheese & bread

La raclette savoyarde

cad. 30
min 2 pers.

Servita con le patate, i salumi al taglio e le composte

Avec les pommes de terre servies avec la charcuterie et les légumes du potager
Half moon of melted cheese served with cold local meats, marinated garden vegetables and hot boiled potatoes

Piatti Tipici

su prenotazione