LA CARTA

I classici

Tagliere misto di salumi artigianali e formaggi - 14 | 18

Fonduta alla valdostana - 19

Polenta concia - 12

Polenta e salsiccetta o polenta e selvaggina - 14 | 24

Tartiflette - 17

Pane, burro e acciughe - 12

Antipasti e insalate

Lumache al Bleu d'Aoste o alla parigina - 11

Vitello tonnato - 16

Tempura con maionese vegana - 15

Trota di Lillaz marinata ai gusti di montagna con salsa gravlax e finocchi stufati - 18

Sushi valdôtèn, i nostri crudi di carne - 17

Tris del Piemonte: acciughe con nocciole gentili, peperone in bagna cauda, lingua al verde - 18

Scaloppa di foie gras al Calvados con mele caramellate e croccanti - 32

Insalate Nizzarda, Sur la place e Chèvre chaud - 16

Primi

Pasta e fagioli con le cotiche - 15

Crespella alla valdostana con prosciutto e fontina dop - 18

Zuppa di pesce salsa aioli, pane croccante saporito - 20

Pansoti di Sori - 15

Bucatini all'amatriciana valdostana - 16

Spaghetti alla carbonara - 18

Spaghetti alla colatura di alici e bottarga - 18

Risotto zucca e amaretti - 18

Secondi

Rognoncino trifolato con riso pilaf al profumo di menta - 19

Fegato alla veneziana - 19

Magret de canard al miele e Bandit con porri stufati - 24

Coniglio alla cacciatora con patate e peperoni - 24

Pesce spada alla piastra con salmoriglio e verdurine croccanti - 26

Cotoletta alla valdostana con insalatina e patate - 28

Sottofiletto alla griglia, burro al limone e erbe, contorno - 30

Filetto griglia o alla Rossini, contorno - 38 | 46

Dessert

Crema di Cogne con tegole - 8

Gaufres à la liégeoise con gelato e panna - 12

Lo strudel - Mele della Valle d'Aosta, pinoli, panna - 8

Semifreddo al caffè - 8

Zuppa inglese - 8

Petit Mont Blanc - 10

Sorbetto al limone o al genepy - 5 | 6

Caffè alla valdostana - 24

Coperto, acqua e servizio € 3 - acqua Lurisia € 3 - acqua microfiltrata € 2

LA CARTE

Les classiques

Charcuterie artisanale et selection de fromages de la Vallée d'Aoste - 14 | 18

Fondue valdôtaine - 19

Polenta avec fromage "fontina" et beurre - 12

Polenta avec ragoût de sausisses ou polenta et chasse - 14 | 24

Tartiflette: pommes de terre, Reblochon, oignon, lardons - 17

Anchois, pain, beurre - 12

Les entrées et les salades

Six escargots au Bleu d'Aoste ou à la parisienne - 11

Veau à la sauce au thon - 16

Tempura de légumes - 15

Truite marinée aux saveurs de montagne, fenouil, sauce gravlax - 18

Sushi valdôtèn: nos viandes crues - 17

Trio d'entrées piémontaises: anchois, poivrons, langue en sauce verte - 18

Escalope de foie gras au Calvados accompagnée de pommes caramélisées et croquantes - 32

Salades Niçoise, Sur la place, Chèvre chaud - 16

Pâtes et risotto

Pâtes aux haricots à la couenne - 15

Crêpes à la valdôtaine (au jambon et à la fontine) - 18

La soupe de poisson, aïoli et pain croustillant - 20

Pansoti: pâtes farcies de herbes sauvages - 15

Pâtes à la sauce "amatriciana" - 16

Spaghettis avec oeuf, lardons, fromage "pecorino" - 18

Spaghettis à la colatura d'anchois et poutargue - 18

Risotto à la courge et aux amaretti - 18

Viande et poisson

Rognons sautés aux herbes et riz pilaf au parfum de menthe - 19

Foie à la vénitienne: oignons, persil - 19

Magret de canard au miel et "Bandit", poireaux étuvés - 24

Lapin à la chasseur aux pommes de terre et aux poivrons - 24

Espadon à la plancha au salmoriglio – petits légumes croquants - 26

Escalope valdôtaine en panure double de gressin avec salade et pommes de terre - 28

Surlonge de Garronese grillée, beurre citronné, légumes - 30

Filet de boeuf grillé ou avec foie gras - 38 | 46

Gourmadises

Crème de chocolat fondant et oeufs avec des biscuits valdôtain - 8

Gaufres à la liégeoise - 12

Strudel – pommes, pignons de pin, crème - 8

Semifreddo au café Artari - 8

Dessert à la cuillère, biscuits trempés dans de l'alkermès, crème pâtissière chocolat - 8

Mont-Blanc aux marrons et crème fouettée - 10

Sorbet au citron ou au genepy - 5 | 6

Café à la valdôtaine pour deux personnes - 24

Le pain de notre corbeille et le couvert par personne € 3 - Eau "Lurisia" € 3 - carafe d'eau microfiltrée € 2

MENU

Classics

Artisanal cured meats, selection of Aosta Valley cheese - 14 | 18

Valdostan fondue - 19

Polenta with cheese and butter - 12

Polenta and sausage or polenta and game - 14 | 24

Tartiflette: stewed potatoes, bacon, onions, and Reblochon cheese - 17

Anchovies, bread, butter - 12

Appetizers and salads

Six snails with Blue cheese or à la parisienne - 11

Sliced veal with tuna sauce - 16

Vegetable tempura - 15

Trout marinated with mountain-inspired flavors, fennel, gravlax sauce - 18

Sushi valdôtèn: assortment of raw meats - 17

Trio of Piedmontese appetizers: anchovies with hazelnuts, pepper, tongue with green sauce - 18

Foie gras escalope with Calvados, caramelized apples and crunchy - 32

Niçoise salad, Sur la place, Chèvre chaud - 16

First dishes

Pasta and beans with pork rinds - 15

Aosta Valley-style savory crêpes filled with ham and Fontina cheese - 18

Fish soup served with aioli and crispy bread - 20

Fresh pasta filled with wilds herbs and a soft cheese - 15

Pasta with Valdostan style Amatriciana sauce - 16

Spaghetti with bacon, eggs and Pecorino cheese - 18

Spaghetti with anchovy sauce and "bottarga" - 18

Pumpkin and Amaretti Risotto - 18

Second courses

Sautéed kidneys with pilaf rice and a hint of mint - 19

Venetian-style liver: onions, parsley - 19

Honey-glazed duck breast with “Bandit” braised leeks - 24

Hunter-style rabbit with potatoes and bell peppers - 24

Grilled swordfish with salmoriglio sauce – crisp, lightly cooked vegetables - 26

Valle d'Aosta style cutlet in double breadstick breading with salad and potatoes - 28

Garronese sirloin steck, lemon butter, side dishes - 30

Grillet Garronese Fillet or “Rossini Style” with foie gras - 38 | 46

Desserts

Custard with chocolate, served with Tegole (typical local cookies) - 8

Gaufres à la liégeoise - 12

Aosta Valley apples, pine nuts, cream - 8

Coffee semifreddo - 8

Layers of lady fingers soaked in liqueur, pastry cream and chocolate - 8

Chestnut purée with whipped cream and meringue - 10

Lemon sorbet or with genepy - 5 | 6

Aosta Valley coffee for two people - 24

Cover charge - € 3 - Mineral water “Lurisia” € 3 - Microfiltered water € 2

LA CARTA

I classici

Tagliere misto di salumi artigianali e formaggi - 14 | 18

Fonduta alla valdostana - 19

Polenta concia - 12

Polenta e salsiccetta o polenta e selvaggina - 14 | 24

Tartiflette - 17

Pane, burro e acciughe - 12

Antipasti e insalate

Lumache al Bleu d'Aoste o alla parigina - 11

Vitello tonnato - 16

Tempura con maionese vegana - 15

Trota di Lillaz marinata ai gusti di montagna con salsa gravlax e finocchi stufati - 18

Sushi valdôtèn, i nostri crudi di carne - 17

Tris del Piemonte: acciughe con nocciole gentili, peperone in bagna cauda, lingua al verde - 18

Scaloppa di foie gras al Calvados con mele caramellate e croccanti - 32

Insalate Nizzarda, Sur la place e Chèvre chaud - 16

Primi

Pasta e fagioli con le cotiche - 15

Crespella alla valdostana con prosciutto e fontina dop - 18

Zuppa di pesce salsa aioli, pane croccante saporito - 20

Pansoti di Sori - 15

Bucatini all'amatriciana valdostana - 16

Spaghetti alla carbonara - 18

Spaghetti alla colatura di alici e bottarga - 18

Risotto zucca e amaretti - 18

Secondi

Rognoncino trifolato con riso pilaf al profumo di menta - 19

Fegato alla veneziana - 19

Magret de canard al miele e Bandit con porri stufati - 24

Coniglio alla cacciatora con patate e peperoni - 24

Pesce spada alla piastra con salmoriglio e verdurine croccanti - 26

Cotoletta alla valdostana con insalatina e patate - 28

Sottofiletto alla griglia, burro al limone e erbe, contorno - 30

Filetto griglia o alla Rossini, contorno - 38 | 46

Dessert

Crema di Cogne con tegole - 8

Gaufres à la liégeoise con gelato e panna - 12

Lo strudel - Mele della Valle d'Aosta, pinoli, panna - 8

Semifreddo al caffè - 8

Zuppa inglese - 8

Petit Mont Blanc - 10

Sorbetto al limone o al genepy - 5 | 6

Caffè alla valdostana - 24

Coperto, acqua e servizio € 3 - acqua Lurisia € 3 - acqua microfiltrata € 2

LA CARTA

I classici

Tagliere misto di salumi artigianali e formaggi - 14 | 18

Fonduta alla valdostana - 19

Polenta concia - 12

Polenta e salsiccetta o polenta e selvaggina - 14 | 24

Tartiflette - 17

Pane, burro e acciughe - 12

Antipasti e insalate

Lumache al Bleu d'Aoste o alla parigina - 11

Vitello tonnato - 16

Tempura con maionese vegana - 15

Trota di Lillaz marinata ai gusti di montagna con salsa gravlax e finocchi stufati - 18

Sushi valdôtèn, i nostri crudi di carne - 17

Tris del Piemonte: acciughe con nocciole gentili, peperone in bagna cauda, lingua al verde - 18

Scaloppa di foie gras al Calvados con mele caramellate e croccanti - 32

Insalate Nizzarda, Sur la place e Chèvre chaud - 16

Primi

Pasta e fagioli con le cotiche - 15

Crespella alla valdostana con prosciutto e fontina dop - 18

Zuppa di pesce salsa aioli, pane croccante saporito - 20

Pansoti di Sori - 15

Bucatini all'amatriciana valdostana - 16

Spaghetti alla carbonara - 18

Spaghetti alla colatura di alici e bottarga - 18

Risotto zucca e amaretti - 18

Secondi

Rognoncino trifolato con riso pilaf al profumo di menta - 19

Fegato alla veneziana - 19

Magret de canard al miele e Bandit con porri stufati - 24

Coniglio alla cacciatora con patate e peperoni - 24

Pesce spada alla piastra con salmoriglio e verdurine croccanti - 26

Cotoletta alla valdostana con insalatina e patate - 28

Sottofiletto alla griglia, burro al limone e erbe, contorno - 30

Filetto griglia o alla Rossini, contorno - 38 | 46

Dessert

Crema di Cogne con tegole - 8

Gaufres à la liégeoise con gelato e panna - 12

Lo strudel - Mele della Valle d'Aosta, pinoli, panna - 8

Semifreddo al caffè - 8

Zuppa inglese - 8

Petit Mont Blanc - 10

Sorbetto al limone o al genepy - 5 | 6

Caffè alla valdostana - 24

Coperto, acqua e servizio € 3 - acqua Lurisia € 3 - acqua microfiltrata € 2

LA CARTA

I classici

Tagliere misto di salumi artigianali e formaggi - 14 | 18

Fonduta alla valdostana - 19

Polenta concia - 12

Polenta e salsiccetta o polenta e selvaggina - 14 | 24

Tartiflette - 17

Pane, burro e acciughe - 12

Antipasti e insalate

Lumache al Bleu d'Aoste o alla parigina - 11

Vitello tonnato - 16

Tempura con maionese vegana - 15

Trota di Lillaz marinata ai gusti di montagna con salsa gravlax e finocchi stufati - 18

Sushi valdôtèn, i nostri crudi di carne - 17

Tris del Piemonte: acciughe con nocciole gentili, peperone in bagna cauda, lingua al verde - 18

Scaloppa di foie gras al Calvados con mele caramellate e croccanti - 32

Insalate Nizzarda, Sur la place e Chèvre chaud - 16

Primi

Pasta e fagioli con le cotiche - 15

Crespella alla valdostana con prosciutto e fontina dop - 18

Zuppa di pesce salsa aioli, pane croccante saporito - 20

Pansoti di Sori - 15

Bucatini all'amatriciana valdostana - 16

Spaghetti alla carbonara - 18

Spaghetti alla colatura di alici e bottarga - 18

Risotto zucca e amaretti - 18

Secondi

Rognoncino trifolato con riso pilaf al profumo di menta - 19

Fegato alla veneziana - 19

Magret de canard al miele e Bandit con porri stufati - 24

Coniglio alla cacciatora con patate e peperoni - 24

Pesce spada alla piastra con salmoriglio e verdurine croccanti - 26

Cotoletta alla valdostana con insalatina e patate - 28

Sottofiletto alla griglia, burro al limone e erbe, contorno - 30

Filetto griglia o alla Rossini, contorno - 38 | 46

Dessert

Crema di Cogne con tegole - 8

Gaufres à la liégeoise con gelato e panna - 12

Lo strudel - Mele della Valle d'Aosta, pinoli, panna - 8

Semifreddo al caffè - 8

Zuppa inglese - 8

Petit Mont Blanc - 10

Sorbetto al limone o al genepy - 5 | 6

Caffè alla valdostana - 24

Coperto, acqua e servizio € 3 - acqua Lurisia € 3 - acqua microfiltrata € 2

LA CARTA



經典之作

Tagliere misto di salumi artigianali e formaggi - 14 | 18

Fonduta alla valdostana - 19

醃製波倫塔 - 12

Polenta e salsiccetta o polenta e selvaggina - 14 | 24

Tartiflette - 17

Pane, burro e acciughe - 12

Antipasti e insalate

Lumache al Bleu d'Aoste o alla parigina - 11

Vitello tonnato - 16

Tempura con maionese vegana - 15

Trota di Lillaz marinata ai gusti di montagna con salsa gravlax e finocchi stufati - 18

Sushi valdôtèn, i nostri crudi di carne - 17

Tris del Piemonte: acciughe con nocciole gentili, peperone in bagna cauda, lingua al verde - 18

Scaloppa di foie gras al Calvados con mele caramellate e croccanti - 32

Insalate Nizzarda, Sur la place e Chèvre chaud - 16

Primi

Pasta e fagioli con le cotiche - 15

Crespella alla valdostana con prosciutto e fontina dop - 18

Zuppa di pesce salsa aioli, pane croccante saporito - 20

Pansoti di Sori - 15

Bucatini all'amatriciana valdostana - 16

Spaghetti alla carbonara - 18

Spaghetti alla colatura di alici e bottarga - 18

Risotto zucca e amaretti - 18

Secondi

Rognoncino trifolato con riso pilaf al profumo di menta - 19

Fegato alla veneziana - 19

Magret de canard al miele e Bandit con porri stufati - 24

Coniglio alla cacciatora con patate e peperoni - 24

Pesce spada alla piastra con salmoriglio e verdurine croccanti - 26

Cotoletta alla valdostana con insalatina e patate - 28

Sottofiletto alla griglia, burro al limone e erbe, contorno - 30

Filetto griglia o alla Rossini, contorno - 38 | 46

Dessert

Crema di Cogne con tegole - 8

Gaufres à la liégeoise con gelato e panna - 12

Lo strudel - Mele della Valle d'Aosta, pinoli, panna - 8

Semifreddo al caffè - 8

Zuppa inglese - 8

Petit Mont Blanc - 10

Sorbetto al limone o al genepy - 5 | 6

Caffè alla valdostana - 24

Coperto, acqua e servizio € 3 - acqua Lurisia € 3 - acqua microfiltrata € 2