



LA CARTA





ANTIPASTI

Sei lumache al Bleu d'Aoste o alla mediterranea	10
Tempura di verdure con maionese vegana	12
Uovo locale su fonduta di fontina Dop	13
Vitello tonnato	15
Carciofi crudi e cotti	16
Sushi valdotèn - crudi di carne	17
Trota di Lillaz affumicata, salsa gravlax, patate valdostane	17




I NOSTRI CLASSICI

La fonduta alla valdostana 	17
Salumi artigianali e selezione di formaggi locali 	14 - 18
Pane, burro e acciughe	11


PRIMI

Spaghettini "Felicetti", sarde e bottarga	16
Gnocchi caserecci, pesto di Sori e pomodoro	16
Bucatini alla amatriciana valdostana	15
Risotto carciofi, parmigiano reggiano e zafferano	17
Pansoti (pasta ripiena) di prebogion (erbe spontanee)	15
Crespelle con jambon alla brace e fontina 	15
Zuppa del pellegrino, legumi con crostini e fontina	10
La Favò (zuppa tradizionale) 	17

I SECONDI

Le polente di lanua (brossa, concia, in terrina al ragù, con la selvaggina) da 10 a 22 	
La tartiflette (patate stufate, pancetta, cipolla e reblochon) 	15
Petto d'anatra all'arancia	22
Branzino ligure "Aqua"	22
Scaloppine di vitello AREV alla "De Tiller", con la fontina 	24
Stinco di maialino da latte, crauti e mele	24
Filetto di garronese con salse bourguignonne / alla Rossini	35 - 45

DESSERT



Crema di Cogne con tegole 	7
Zuppa Inglese	6
Bûnet e salsa allo zabaglione	8
Semifreddo al genepì	8
Mousse au chocolat	9
Cheese cake ai frutti di stagione	9
Crumble d'autunno	10
Mont Blanc	11
Caffè alla valdostana (per due persone)	20

MENU



LES ENTRÉES

- Six Escargots au Bleu d'Aoste ou à la Méditerranéenne
10
Tempura de légumes avec mayonnaise végane
12
Œuf local sur fondue de Fontina
13
Vitello tonnato
15
Artichauts crus et cuits
16
Sushi valdotèn – viandes crues
17
Truite fumée de Lillaz, sauce gravlax, pommes de terre valdôtaines
17




NOS CLASSIQUES

- Charcuteries artisanales et sélection de fromages locaux 
14 - 18
Pain, beurre et anchois
11
Fondue valdôtaine 
17


PLATS PRINCIPAUX

- Spaghettini "Felicetti" aux sardines et poutargue
16
Gnocchis maison au pesto de Sori et tomate
16
Bucatini à l'amatriciana valdôtaine
15
Risotto aux artichauts, parmesan et safran
17
Pansoti (pâtes farcies) de prebogion (herbes sauvages)
15
Crêpes au jambon grillé et fontina 
15
Soupe du pèlerin, légumineuses et céréales avec croûtons et fontina
10
La Favò (soupe traditionnelle) 
17

LES PLATS

- Les polentes de lanua (brossa, concia, en terrine au ragoût, avec la chasse) 
de 10 à 22
La tartiflette (pommes de terre mijotées, pancetta, oignon et reblochon) 
15
Magret de canard à l'orange, déglacé au "Bandit"
22
Bar de Ligurie
22
Jarret de porc, choucroute et pommes de Val d'Aoste
24
Escalopes de veau "De Tiller" à la fontina et au vin blanc 
24
Filet de bœuf avec sauce bourguignonne / Rossini
35 - 45

DESSERTS

- Zuppa Inglese
6
Crème de Cogne avec les biscuits "Tegole" 
7
Bûnet avec sauce au zabaglione
8
Semifreddo au genepi
8
Mousse au chocolat
9
Cheese cake aux fruits de saison
9
Crumble de pommes reinette
10
Mont Blanc
11
Café valdôtain (pour deux personnes)
20



MENU



STARTERS

- Six Snails with Blue cheese or Mediterranean Style
10
Vegetables Tempura with Vegan Mayonnaise
12
Local Egg on Fontina Fondue
13
Vitello Tonnato
15
Raw and Cooked Artichokes
16
Valdostan Sushi - Meat Carpaccio
17
Smoked Trout from Lillaz, gravlax Sauce, Valdostan Potatoes
17




OUR CLASSICS

- Artisanal Cured Meats and Selection of Local Cheeses 
14 - 18
Bread, Butter and Anchovies
11
Valdostan Fondue 
17


FIRST COURSES

- "Felicetti" Spaghettoni with Sardines and Bottarga
16
Homemade Gnocchi with Sori Pesto and Tomato
16
Valdostan Style "Bucatini alla Amatriciana"
15
Risotto with Artichokes, Parmesan and Saffron
17
Pansoti (Stuffed Pasta) with Prebogion (Wild Herbs)
15
Crepes with Grilled Ham and Fontina 
15
Pilgrim's Soup, Legumes and Cereals with Croutons and Fontina
10
La Favò (Traditional Soup) 
17

MAIN COURSES

- Ianua's Polenta (Brossa, Concia, in Terrine with Ragù, Deer, Chamois or Wild Boar) 
10 - 22
Tartiflette (Stewed Potatoes, Bacon, Onion and Reblochon) 
15
Duck Breast with Orange and "Bandit" Wine
22
Ligurian Sea Bass
22
Pork Shank, Sauerkraut and Valdostan Apples
24
Veal escalope "De Tiller" with Fontina and White Wine 
24
Garronese Fillet with Bourguignonne Sauce / "Rossini Style" with Foie Gras
35- 45

DESSERT

- Zuppa Inglese
6
Cogne Cream with Tegole biscuits 
7
Bûnet with Zabaglione Sauce
8
Genepì Semifreddo
8
Chocolate Mousse
9
Seasonal Fruit Cheese Cake
9
Renetta Apple Crumble
10
Mont Blanc
11
Valdostan Coffee (for two people)
20