

LA CARTA

ANTIPASTI

Lumache "Madame Escargot" al Bleu d'Aoste o alla mediterranea - 10

Asparagi d'arte - 13

Fiori di zuccina ripieni di ricotta e capra, rosso di pomodoro e foglia di basilico - 15

Uovo di gallina allevata in Valle d'Aosta cbt su fonduta di fontina e pepe nero - 16

Vitello tonnato - 16

Sushi valdôtèn (albese, battuta, carne salada) - 17

Terrina di bolliti misti - 18

Foie gras con marmellata di agrumi, pane caldo, frutti rossi - 28

CLASSICI



Taglieri di formaggi e salumi locali - 14 / 18

Pane, burro, acciughe - 11



Le polente di IANUA (concia, con la brossa, in terrina, con la selvaggina) - 12 / 22



Fonduta alla valdostana con la fontina e i crostini - 18

PRIMI

Bucatini alla amatriciana valdostana - 15

Risotto asparagi, parmigiano e zafferano - 17

Spghettini spada e colatura di alici al profumo di finocchietto selvatico - 18

Pansoti di Sori - 15



Crespelle, prosciutto cotto alla brace di Saint-Oyen e fontina - 16

Zuppa del pellegrino, legumi e cereali con crostini e fontina - 10



Favò, zuppa con fave, salsiccia, pomodoro fresco, crostini di pane nero, ditaloni e fontina - 18

SECONDI

La tartiflette, patate stufate, pancetta, cipolla e reblochon o rebletzen - 15

La "chasse" con la nostra polenta - 22

Petto d'anatra all'arancia al profumo di miele e tabacco (Bandit) - 24

Filet mignon al melograno - 24

Spada al salmoriglio - 26

Agnello, costolete a scottadito - 26



Scaloppe di vitello filiera AREV alla De Tillier - 25

Filetto di garronese alla piastra con salse bourguignonne o alla Rossini - 38 /46

DESSERT



Crema di Cogne con le tegole - 8

Bûnet alla piemontese con salsa allo zabaione - 8

Semifreddo al caffè di Artari - 8

La zuppa inglese - 7

Mousse au chocolat - 9

Clafoutis di ciliegie o fragole - 9

Ile flottante caramello e mandorle - 9

La Coppa sabauda - 11



Caffè alla valdostana per due persone con la coppa in regalo - 20

LA CARTE

LES ENTRÉES

Six escargots au Bleu d'Aoste ou style méditerranéen - 10

Fleurs de courgettes farcies à la ricotta et au chèvre, tomate rouge et feuille de basilic - 15

Œuf de poule élevée en Vallée d'Aoste sur fondue légère de fontina - 16

Veau à la sauce au thon - 16

Asperges - 13

Sushi valdôtèn - nos viandes crues - 17

Terrine de viandes bouillies mélangée - 18

Fois gras avec confiture d'agrumes, pain chaud et fruits rouges - 28

LES CLASSIQUES



Fondue valdôtaine - 18



Selection de fromages de la Vallée d'Aoste et charcuterie artisanale - 14/18

Anchois, pain, beurre - 11



Les polenta de lanua (avec fromage, au ragoût, avec la brossa, avec la chasse) - 10 /22

PÂTES ET RISOTTO

Pâtes sèches à la sauce "amatriciana" (tomates, lardons et fromage de brebis râpé) - 15

Risotto aux asperges, parmesan et safran -17

Spaghetti sauce espadon et anchois, parfum de fenouil sauvage - 18

Pâtes farcies de prebogion (herbes sauvages) - 15



Crêpes au jambon à la braise de Saint-Oyen et fontina - 16

Soupe du pèlerin, légumineuses avec croûtons et fontina - 10



Favò, soupe de pâtes, fèves, saucisse, pain de seigle, fontina - 18

VIANDE ET POISSON

Tartiflette, pommes de terre, Reblochon, oignon, lardons - 15



La "chasse", chamois – cerf – sanglier selon le gibier hebdomadaire avec polenta - 22

Magret de canard à l'orange - 24

Espadon à la sauce salmoriglio - 26



Escalopes de veau "De Tiller" à la fontina et au vin blanc - 25

Filet mignon à la grenade - 24

Côtelettes d'agneau - 26

Filet de bœuf de Garonne avec sauce bourguignonne ou avec foie gras - 38/46

LES GOURMANDISES



Crème de chocolat fondant et oeufs avec des biscuits valdôtain - 7

Bûnet, dessert à la cuillère de la tradition du Piémont - 8

Semifreddo au café Artari - 8

Mousse au chocolat - 9

Clafoutis, aux cerises ou fraises - 9

Île flottante, caramel et amandes - 9

La zuppa inglese, biscuits à la cuillère, trempés dans de l'alkermès, crème pâtissière, chocolat - 7

La coupe de Savoie - 11



Café à la valdôtaine (enrichi de genepy et grappa), pour deux personnes - 20

Nos produits peuvent subir un refroidissement rapide de température.
Le pain de notre corbeille et le couvert par personne € 3 Eau "Lurisia" € 3

MENU

APPETIZERS

Six snails with Blue cheese or Mediterranean-style -10

Courgette flowers stuffed with ricotta and goat cheese, red tomato and basil leaf - 15

Local egg on Fontina fondue - 16

Sliced veal with tuna sauce - 16

Asparagus - 13

Sushi valdôtain, assortment of raw meats - 17

Terrine of mixed boiled mets - 18

Fois gras with citrus jam, warm bread and red fruits - 28

CLASSICS



Valdostan fondue - 18



Selection of Aosta Valley cheese or artisanal cured meats - 14 /18

Anchovies, bread, butter - 11



Polenta (with cheese and butter, in terrine with ragout, with game) - 12 /22

FIRST DISHES

Dry Italian pasta with valdostan style Amatriciana sauce (tomato, bacon, grated goat cheese) - 15

Risotto with asparagus, parmesan and saffron - 17

Spaghetti with swordfish and anchovy sauce, scent of wild fennel - 18

Fresh pasta filled with a mixture of wilds herbs and a soft cheese similar to ricotta - 15



Valdostan-style crepes with grilled ham and Fontina cheese - 16

Pilgrim's soup, legumes and cereals with croutons and Fontina - 10



Fava bean soup, sausage, fresh tomato, black bread crostini, Fontina cheese - 18

SECOND COURSES

Tartiflette, stewed potatoes, bacon, onions and Reblochon cheese - 15



La "chasse", chamois – deer – wild boar depending on the weekly game with polenta - 22

Duck breast with orange sauce, served with potatoes - 24

Swordfish with salmoriglio sauce - 26



Veal escalope "De Tiller" with Fontina and white wine - 25

Pomegranate filet mignon - 24

Lamb ribs - 26

Garronese fillet with bourguignonne sauces or with foie gras - 38 / 46

DESSERTS



Crema di Cogne, custard with chocolate, served with tegole (typical local cookies) - 7

Bûnet, a piedmontese pudding made with amaretto biscuits served with fudge - 8

Coffee semifreddo - 8

Chocolate mousse - 9

Clafoutis, cherry or strawberry - 9

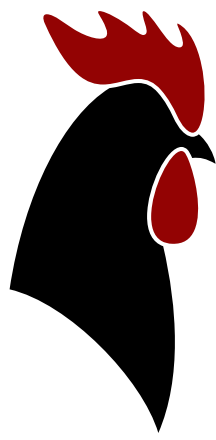
Floating ile, caramel and almonds - 9

La zuppa inglese, layers of lady fingers soaked in liqueur, pastry cream and chocolate - 7

The Savoy cup - 11

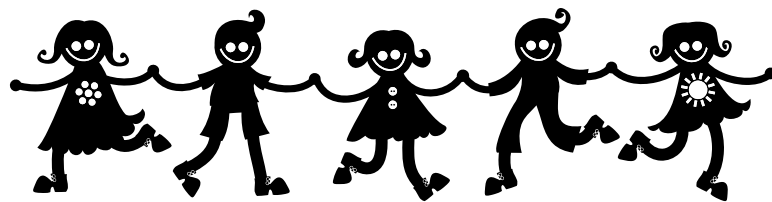


Valle d'Aosta coffee for two people - 20



PIATTI E TAGLIERI DELLA VALLE D'AOSTA
PLATS TRADITIONNELS
TRADITIONAL DISHES

formaggi locali, salumi artigianali, polenta, selvaggina, zuppe, piatti tipici
charcuterie, fromages, polenta, gibier, plats traditionnels
cured meats, selection of Aosta Valley cheeses, polenta, game, traditional dishes



PER I PIÙ PICCOLI
POUR LES ENFANTS
CHILDREN'S MENU

Pasta corta al pesto, pomodoro, burro
Pâtes au pestou, aux tomates, au ragoût, au beurre
Pasta with pesto, tomatoes, ragout, butter
8 EURO

Paillard, Jambon con patate
Tranche de veau grillée, jambon avec pommes de terre
Grilled sirloin, ham with potatoes
10 / 12 EURO



PELLEGRINI
PÈLERINS
PILGRIMS

Zuppa di legumi con crostini e fontina + calice di vino o birra
Soupe de légumineuse, avec croûtons et fontina + vin ou bière
Soup legumes with croutons of bread and fontina cheese + wine or beer
10 EURO



R-I-S-T-O-R-A-N-T-E
1492



+39 (0) 165 19 11 004

ORARIO CUCINA 12:00 - 14:30 19:00 - 22:00