

# MENU

## ANTIPASTI

- Pane, burro e acciughe - 11
- Quiche lorraine misticanza e crescioni in vinaigrette - 13
- Peperoni in bagna caüda e tomini in salsa verde - 13
- Vitello tonnato - 14
- Trota di Lillaz in carpione con cipolla rossa caramellata e verdure in agro - 14
- Tartare di vitello valdostano o piemontese, uovo di quaglia crudo - 15
- Lumache "Madame Escargot" al bleu d'Aoste o alla mediterranea - 10
- Salumi artigianali della Valle d'Aosta - 14
- Selezione di formaggi valdostani de L'Erbavoglio - 14
- Il Savoia - il gran tagliere misto - 16

## I PRIMI

- Tagliatelle ai funghi porcini - 16
- Spaghetti alla doppia bottarga - 16
- Risotto, vialone nano, zucca, bleu d'Aoste, lardo croccante - 16
- Gnocchi fatti in casa con patate di montagna e ragoût di coniglio - 15
- Zuppa di cipolle con crostone di pane e gruyère - 12
- Zuppa del pellegrino di legumi, con crostini e fontina - 10
- La Favò, ditaloni, fave, salsiccia, lardo, pomodoro fresco, crostini di pane nero, fontina - 15
- Polenta concia con burro e fontina DOP - 13

## I SECONDI

- Brandade di baccalà pomodori secchi e olive taggiasche - 18
- Guancia di vitello, mele e castagne stufate - 16
- Magret de canard, petto d'anatra all'arancia, patate, cipolle caramellate - 20
- Nocetta di cervo, cavolo cappuccio stufato e fondo bruno ai frutti rossi - 24
- Spada, capperi, olive e gusti del mediterraneo - 22
- Costata di vacca vecchia valdostana con contorno - 25
- Filetto alla Rossini, pane e foie gras - 40
- Selvaggina in umido con polenta - 18
- La tartiflette (patate stufate, pancetta, cipolla e reblochon) - 14

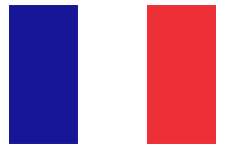
## DESSERT

- Crema di cogne con tegole - 6
- Bûnet alla piemontese - 7
- Semifreddo al genepy con crumble alle mandorle - 8
- Tartelletta al limone e meringa all'italiana flambé - 8
- Tortino di nocciole con salsa ai ribes e gelato allo yogurt - 9
- Zuppa Inglese - 6
- Sorbetto - 5

Alcuni prodotti possono subire un trattamento di abbattimento di temperatura

Coperto e servizio 2,5

# MENU



## LES ENTRÉES

- Anchois, pain, beurre 11
- Quiche Lorraine - salade mixte et cresson en vinaigrette - 13
- Truite marinée, oignon rouge caramélisé et légumes acidulés - 14
- Veau thoné - 14
- Poivrons et petites tommes fraîches - bagna cauda (sauce à l'anchois) et sauce verte -13
- Tartare - veau valdôtain ou piémontais, œuf de caille cru - 15
- Escargots "Madame Escargot" au Bleu d'Aoste ou style méditerranéen style - 10
- Charcuterie artisanale valdôtaine - 14
- Selection de fromages de la Vallée d'Aoste - 14
- Il Savoia - plateau composé de charcuterie et fromages -16

## LES PLATS

- Tagliatelle, pâtes fraîches aux cèpes - 16
- Spaghetti, pâtes Felicetti à la poutargue double - 16
- Risotto, riz italien, potiron, fromage Bleu d'Aoste, saindoux croustillant - 16
- La Favò, petites pâtes , fèves, saucisses, lard, tomates, croûtons de pain de seigle, fontina - 15
- Gnocchi maison avec pommes de terre de montagne et ragoût de lapin - 15
- Soupe du pèlerin, légumineuses avec croûtons et fontina - 10
- Soupe à l'oignon avec pain grillé et gruyère - 12
- Polenta "concia" avec beurre et fromage - 13
- Tartiflette - pommes de terre, Reblochon, oignon, lardons - 14
- Gibier avec polenta - 18
- Brandade de morue - tomates séchées et olives de la Riviera Ligurienne - 18
- Joue de veau – châtaignes et pommes au four - 16
- Noix de cerf, chou et fruits rouges - 24
- Magret de canard à l'orange, pommes de terre des montagnes, oignons caramélisés - 20
- Espadon - câpres, olives et saveurs méditerranéennes - 24
- Steak de vieille vache de la Vallée d'Aoste avec plat d'accompagnement - 25
- Filet façon Rossini - vaches valdôtaines ou piémontaises, pain, foie gras - 40

## LES GOURMANDISES

- Crème de Cogne (chocolat fondant, oeufs) avec des biscuits valdôtain - 6
- Bûnet - dessert à la cuillère de la tradition du Piémont - 7
- Parfait au génépy, crumble aux amandes - 8
- Tartellette au citron meringues flambées - 8
- Tarte aux noisettes, sauce aux cassis, glace yaourt - 9
- Zuppa inglese - 6
- Sorbet - 5

**Nos produits peuvent subir un refroidissement rapide de température**  
**Le pain de notre corbeille et le couvert par personne € 2.5**

# MENU



## APPETIZERS

- Anchovies, bread, butter - 11
- Savory pie Lorraine - salade mixte et cresson en vinaigrette - 13
- Trout Marinated trout with watercress salad - 14
- Veal in tuna sauce - 14
- Peppers and small fresh cow cheese - light bagna cauda (anchovy sauce) and green sauce - 13
- Tartare - Aosta Valley or Piedmontese veal, raw quail egg - 15
- Snails with cheese "bleu d'Aoste" or mediterranean style - 10
- Artisan cured meats - 14
- Selection of Aosta Valley cheeses - 14
- Savoia - cured meats and local cheeses - 16

## MAIN COURSES

- Tagliatelle, fresh pasta with porcini mushrooms - 16
- Felicetti pasta with double bottarga (pressed fish roe) - 16
- Risotto, italian rice, pumpkin, Bleu d'Aosta cheese, crispy lard - 16
- La Favò, pasta with broad beans, sausage, lard, fresh tomato, black bread croutons, fontina cheese - 15
- Gnocchi, homemade with mountain potatoes and rabbit ragout - 15
- Pilgrim's Soup, legumes with croutons of bread and fontina cheese - 10
- Onion soupe with toasted bread and gruyère cheese - 12
- Polenta with butter and Fontina cheese - 13
- Tartiflette cheesy potato bake with Reblochon, onions, bacon - 14
- Game with polenta - 18
- Brandade codfish - dried tomatoes and Ligurian olives - 18
- Veal cheek - stewed apples and chestnuts - 16
- Venison with cabbage and berries - 24
- Duck breast with orange, mountain potatoes, caramelized onions - 20
- Swordfish - capers, olives and Mediterranean flavors - 24
- Val d'Aosta old cow steak with side dish - 25
- Rossini style fillet - from Aosta Valley or Piedmontese cows, bread, foie gras - 40

## DESSERTS

- Custard with chocolate, served with Tegole (typical local cookies) - 6
- Bûnet, a piedmontese pudding made with amaretto biscuits - 7
- Génépy semifreddo (parfait ice cream) with almond crumble - 8
- Lemon tartlet with meringues - 8
- Hazelnut pie with currant sauce and yoghurt ice cream - 9
- Sorbet - 5

Some food are shock freezing, beyond the preservation of the integrity of the food  
Sourdough bread and covered per person € 2.5 - Mineral water - € 2.5