



ANTICO
RISTORANTE
IN AOSTA



ANTIPASTI

Quiche ai funghi Toma di capra rapée, insalatina di nocciole tostate	€ 12,00
Acciughe al verde e al rosso	€ 12,00
Trota di Lillaz in carpione con insalatina di crescioni	€ 13,00
Vitello tonnato	€ 13,00
Insalata di fregola Ricottina di pecora, pomodoro, menta, patate schiacciate al limone	€ 15,00
Salumi valdostani Produzione artigianale	€ 14,00
Formaggi valdostani Selezione de L'Erbavoglio	€ 14,00
Il Savoia Gran tagliere di formaggi e salumi	€ 16,00



PRIMI

Tagliatelle fresche ai funghi finferli (margherite) con aglio nero e tartufo nero estivo	€ 18,00
Tagliolini con tartare di mazzancolle Burro, paté di olive taggiasche, limone, maggiorana	€ 18,00
Favò Pastina mantecata con fave, salsiccia, lardo, pomodoro fresco, crostini di pane nero, fontina	€ 15,00
Malloreddus (gnocchi sardi) alla campidanese	€ 13,00
Rabaton gnocchi di ricotta e biete gratinate al burro e salvia	€ 13,00
Zuppa del pellegrino con crostini e fontina	€ 10,00
Polenta concia (con burro e Fontina DOP)	€ 13,00
Polenta concia ai funghi	€ 14,00



SECONDI

La tartiflette con patate, pancetta, Reblochon	€ 14,00
Nocetta di cervo con salignon, cavolo cappuccio e frutti di bosco	€ 24,00
Rolata di coniglio locale alla ligure	€ 18,00
Selvaggina in umido con polenta	€ 18,00
Mantecato di baccalà ligure con mela verde, sedano croccante e chips di polenta	€ 18,00
Bouillabaisse Zuppa di pesce con crostini di pane integrale e rouille	€ 24,00
Filetto di garronese con contorno	€ 30,00



DESSERT

Crema di cogne con tegole	€ 6,00
Bunet alla piemontese con salsa mou	€ 7,00
Semifreddo al genepy con crumble alle mandorle	€ 8,00
La sfogliatina con crema chantilly e frutti di bosco	€ 8,00
Tartelletta al limone e meringa all'italiana flambé	€ 8,00
Tortino di nocciole con salsa ai ribes e gelato allo yogurt	€ 9,00



LES ENTRÉES

Quiche aux cèpes de Bordeaux tomme de chèvre rapée, salad et noisettes grillées	€ 12,00
Anchois avec sauce rouges et vertes	€ 12,00
Truite marinée sur saladé de cressons	€ 13,00
Veau thonné	€ 13,00
Salade de "fregola" avec tomates, menthe, pomme de terre, parfum citron, "ricotta" de brebis	€ 15,00
Charcuterie artisanale valdôtaine	€ 14,00
Selection de fromages de la Vallée d'Aoste	€ 14,00
Il Savoia plateau composé de charcuterie et fromages	€ 16,00



LES PLATS

Tagliatelle pâtes fraîches aux girolles Ail noir et truffe noire d'été	€ 18,00
Tagliolini pâtes à l'italienne, beurre, citron, marjolaine, paté d'olives, tartare de crevettes	€ 18,00
Favò petites pâtes à l'italienne avec fèves, saucisses, lard, tomates fraîches, croûtons de pain de seigle, fontina	€ 15,00
Malloreddus pâtes italiennes sèche à la mode de la Sardaigne	€ 13,00
"Rabaton" gnocchis de ricotta et bettes à carde, gratin beurre et sauge	€ 13,00
Soupe du pèlerin avec croûtons et fontina	€ 10,00
Polenta concia avec beurre et fontina	€ 13,00
Polenta avec cèpes de Bordeaux	€ 14,00
Tartiflette avec pommes de terre, Reblochon, oignon, lardons	€ 14,00
Noix de cerf avec salignon, chou pommé, sauce aux fruits rouges	€ 24,00
Lapin élevé en Vallée d'Aoste à la mode de la Ligurie	€ 18,00
Gibier avec polenta	€ 18,00
Baccalà code, pomme verte, céleri, chips de polenta	€ 18,00
Bouillabaisse croûtons de pain de seigle, rouille	€ 24,00
Baccalà Fillet of beef with side dish	€ 30,00



LES GOURMANDISES

Crème de Cogne (chocolat fondant, oeufs) avec des biscuits valdôtain	€ 6,00
Bunet dessert à la cuillère de la tradition du Piémont	€ 7,00
Parfait au genepy crumble aux amandes	€ 8,00
Tarte de pâte feuilletée à la crème chantilly et aux fruits rouges	€ 8,00
Tartelletta au citron meringues flambé	€ 8,00
Tarte aux noisettes avec sauce aux cassis, glace yaourt	€ 9,00



APPETIZERS

Savory pie with porcini mushrooms goat toma, salad and toasted hazelnuts	€ 12,00
Anchovies nature green and red sauce	€ 12,00
Marinated trout with watercress salad	€ 13,00
Veal in tuna sauce	€ 13,00
"Fregola" salad and goat cheese "ricotta" tomato, mint, lemon mashed potatoes	€ 15,00
Artisan cured meats	€ 14,00
Selection of Aosta Valley cheeses	€ 14,00
Savoia cured meats and local cheeses	€ 16,00



MAIN COURSES

Fresh "tagliatelle" with chanterelle mushrooms Bblack garlic and black summer truffle	€ 18,00
"Tagliolini" with butter, lemon, marjoram, Taggiasca olive paté, prawn tartare	€ 18,00
"Favò" pasta with broad beans, sausage, lard, fresh tomato, black bread croûtons, fontina cheese	€ 15,00
"Malloreddus" italian pasta with Sardinian sauce	€ 13,00
"Rabaton" ricotta and chard gnocchi with butter and sage	€ 13,00
Pilgrim's Soup with croutons and fontina cheese	€ 10,00
Polenta concia with butter and Fontina cheese	€ 13,00
Polenta with porcini mushrooms	€ 14,00
La tartiflette cheesy potato bake with Reblochon, onions, bacon	€ 14,00
Venison "salignon", stewed cabbage, red fruit sauce	€ 24,00
Rabbit bred in the Aosta Valley cooked in the Ligurian style	€ 18,00
Game with polenta	€ 18,00
Ligurian cod green apple, crunchy celery and polenta chips	€ 18,00
Bouillabaisse wholemeal bread croutons and rouille	€ 24,00
Baccalà Fillet of beef with side dish	€ 30,00



DESSERTS

Crema di cogne Custard with chocolate, served with Tegole (typical local cookies)	€ 6,00
Bunet a piedmontese pudding made with amaretto biscuits served with fudge	€ 7,00
Génépy semifreddo (parfait ice cream) with almond crumble	€ 8,00
Pie with chantilly cream and berries	€ 8,00
Tartlet with lemon and flambé Italian meringue	€ 8,00
Hazelnut pie with currant sauce and yoghurt ice cream	€ 9,00

Le cose da corre
Sostituire la tort
Sostituire gli spa
Aggiungere pol
Aggiungere file
Sostituire il Mor