


# LA CARTA






## ANTIPASTI

- Sei lumache "Madame Escargot" al bleu d'Aoste o alla mediterranea  
10  
Vellutata di asparagi tiepida con le punte croccanti  
12  
Fiori di zuccina ripieni di Champchevrette su crema di pomodoro e basilico  
14  
Trota di Lillaz marinata con salsa allo yogurt  
14  
Vitello tonnato  
15  
Sushi valdôtèn - i crudi di carne (albese, tartare, carne salada)  
16



## I NOSTRI CLASSICI

- Welcome to Italy - prosciutto di Bosses dop, burrata e bruschetta  
18  
 Salumi artigianali e selezione di formaggi locali  
14 - 16  
Pane, burro e acciughe  
11



## PRIMI

- Spaghetti alla colatura di alici  
15  
Bucatini alla amatriciana valdostana  
15  
Risotto asparagi e zafferano  
15  
Pansoti di prebogion e prescinseua  
15  
 Crespelle con jambon alla brace e fontina DOP  
15  
Zuppa del pellegrino - legumi, con crostini e fontina DOP  
10  
 La Favò - zuppa di fave, salsiccia, pomodoro fresco, crostini di pane nero, fontina  
15  
 Polenta concia con burro e fontina DOP  
13

## I SECONDI

- La tartiflette (patate stufate, pancetta, cipolla e reblochon)  
14  
Saltimbocca alla romana con contorno  
17  
 Carbonade di manzo al vino bianco con polenta  
19  
Magret de canard - petto d'anatra all'arancia, patate, cipolle caramellate  
22  
Involtini di pesce spada con crema al basilico  
24  
Storione di Lillaz al forno, salsa all'aneto e polentina fritta  
26  
 Scaloppine "De Tillier" con fontina e vino bianco valdostano  
27  
Filetto alla griglia con salse bourguignonne  
33  
Filetto alla Rossini  
40

## DESSERT

- Sorbetto  
5  
Zuppa Inglese  
6  
Fragole e panna  
7  
 Crema di Cogne con tegole  
6  
Bûnet alla piemontese con salsa allo zabaglione  
7  
Semifreddo al genepy  
8  
Tortino al cioccolato dal cuore fondente  
9  
 Caffè alla valdostana - per due persone e con la coppa dell'amicizia in regalo  
20


# LA CARTE






## LES ENTRÉES

- Six escargots "Madame Escargot" au Bleu d'Aoste ou style méditerranéen  
10  
Soupe tiède d'asperges aux pointes croquantes  
12  
Fleurs de courgette farcies au fromage de chèvre sur crème de tomates et basilique  
14  
Truite de Lillaz marinée, sauce yaourt  
14  
Veau tonné  
15  
Sushi valdôtèn - nos viandes crues  
16



## LES CLASSIQUES

- Welcome to Italy - jambon de Bosses, mozzarella "burrata", bruschetta  
18  
 Charcuterie artisanale et selection de fromages de la Vallée d'Aoste  
14 - 16  
Anchois, pain, beurre  
11



## PÂTES ET RISOTTO

- Spaghetti avec sauce aux anchois  
15  
Bucatini, pâtes sèches à l'italienne, tomates, lardons et fromage râpé  
15  
Risotto aux asperges et safran  
15  
Pansoti, pâtes farcies d'herbes sauvages  
15  
 Crêpes au jambon à la braise de Saint-Oyen et fontina  
15  
Soupe du pèlerin - légumineuses avec croûtons et fontina  
10  
 La favò - soupe de pâtes, fèves, saussisse, pain de seigle, fontina  
15  
 Polenta "concia" avec beurre et fromage  
13

## VIANDE ET POISSON

- Tartiflette - pommes de terre, Reblochon, oignon, lardons  
14  
Rouleaux de veau à la mode de Rome  
17  
 Carbonade au vin blanc avec polenta  
19  
Magret de canard à l'orange, pommes de terre, oignons caramélisés  
22  
Rouleaux d'espadon, sauce au basilic  
24  
Esturgeon de Lillaz au four avec sauce à l'aneth et polenta frite  
26  
 Escalopes "De Tillier" avec fontina et vin blanc  
27  
Filet mignon grillé avec sauces bourguignonnes  
33  
Filet mignon avec 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  
8  
Coeur moelleux au chocolat  
9  
Zuppa inglese  
6  
Fraises à la crème  
7  
Sorbet  
5  
 Café à la valdôtaine, pour deux personnes, et la coupe de l'amitié en cadeau  
20


# ENGLISH MENU






## APPETIZERS

- Six snails with cheese "bleu d'Aoste" or mediterranean style  
10  
Asparagus cream with crunchy tips  
12  
Courgette flowers stuffed with goat cheese on tomato and basil cream  
14  
Marinated Lillaz trout with yogurt sauce  
14  
Veal with tuna sauce  
15  
Sushi valdôtain - our raw meat  
16

## CLASSICS

- Welcome to Italy - Bosses raw ham, burrata (mozzarella), bruschetta  
18  
 Artisan cured meats, selection of Aosta Valley cheese  
14 - 16  
Anchovies, bread, butter  
11



## FIRST DISHES

- Spaghetti - pasta with anchovy sauce  
15  
Bucatini - dry Italian pasta - tomato, bacon, grated cheese  
15  
Risotto, italian rice, with asparagus and saffron  
15  
Pansoti - ligurian style stuffed fresh pasta  
15  
 Crepes, grilled Saint Oyen's ham and fontina cheese  
15  
Pilgrim's Soup - legumes with croutons of bread and fontina cheese  
10  
 Favò - soup with broad beans, sausage, fresh tomato, black bread croutons, fontina cheese  
15  
 Polenta with butter and Fontina cheese  
13

## SECOND COURSES

- Tartiflette - cheesy potato bake with Reblochon, onions, bacon  
14  
"Saltimbocca" - veal rolls in the style of Rome  
17  
 "Carbonade" - veal in white wine with polenta  
19  
Duck breast with orange, mountain potatoes, caramelized onions  
22  
Swordfish rolls with basil cream  
24  
 Escalopes with fontina cheese and Aosta Valley white wine  
27  
Baked sturgeon with dill sauce and fried polenta  
26  
Grilled tenderloin with bourguignonne sauces  
33  
Grilled tenderloin alla Rossini (foie gras)  
40

## DESSERTS

-  Custard with chocolate, served with Tegole (typical local cookies)  
6  
Bûnet, a piedmontese pudding made with amaretto biscuits served with fudge  
7  
Parfait ice cream with genepi  
8  
Soft chocolate heart  
9  
Zuppa inglese  
6  
Strawberries and cream  
7  
Sorbet  
5  
 Valle d'Aosta coffee for two people with cup of friendship  
20

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