

# *Antipasti*

***Lingotto di trota affumicata in casa con ginepro e faggio,  
polvere di cipolla arrostita e gel di aceto di lamponi***

*Filet de truite fumée maison au genévrier et au hêtre, poudre d'oignon rôti  
et gel de vinaigre de framboise*

*Home-smoked trout fillet with juniper and beech, roasted onion powder and raspberry vinegar gel*

***Baccalà\* mantecato con crostino di polenta***

*Cabillaud à la crème\* avec crouton de polenta*

*Creamed cod \* with polenta crouton*

***Terrina artigianale di Foie Gras, zucca in agrodolce e fico candito***

*Terrine artisanale de Foie Gras, potiron aigre-doux et figue confite  
Artisan terrine of Foie Gras, sweet and sour pumpkin and candied fig*

***Soufflé di spinaci selvatici con fonduta di fontina e tartufo nero***

*Soufflé aux épinards sauvages avec fondue fontina et truffe noire  
Wild spinach soufflé with fontina fondue and black truffle*

***Salumi della Valle con burro e miele, castagne e pane ai cereali tostato***

*Charcuterie valdôtaine avec beurre et miel, châtaigne et pain aux céréales grillé  
Local cold cuts with butter and honey, chestnuts and toasted cereal bread*

***Formaggi tipici della Valle con marmellata all'arancia e ai frutti di bosco  
(Fontina, Bleu d'Aosta, Tometta fresca, Toma di Gressoney,***

***Caprino alle erbe e Toma vaccina stagionata)***

*Fromages Valdôtains avec confiture d'orange et baies*

*Local cheeses with orange and berries marmelade*

***Degustazione di formaggi selezionati della Valle con marmellata ai fichi e miele al tartufo  
(Toma di capra stagionata, Tometta all'ortica, Tronchetto al carbone vegetale,***

***Ivre de Fumin, Dolce pecora e Gran Gessato)***

*Dégustation de fromages sélectionnés de la Vallée avec confiture de figues et miel de truffe  
Tasting of selected cheeses from Aosta Valley with fig jam and truffle honey*

# ***Primi Piatti***

## ***Ravioli di astice\* al pomodoro datterino e timo di montagna***

*Raviolis de homard\* de la maison aux tomates datterino et thym des montagnes*

*Homemade Lobster\* ravioli with datterino tomatoes and mountain thyme*

## ***Gnocchetti di farina cotta alla nocciola con ragù di coniglio alla maggiorana***

*Gnocchi de farine cuites au noisette de la maison avec ragoût de lapin à la marjolaine*

*Homemade hazelnut flour dumplings and marjoram-flavored rabbit ragout*

## ***Spaghetti alla nerano***

*Spaghetti aux courgettes, basilic et provola fromage*

*Spaghetti with courgettes, basil and provola cheese*

## ***Risotto ai fiori di zuccina, porcini e guanciale***

*Risotto aux fleurs de courgettes, champignons et lardons*

*Risotto with courgette flowers, porcini mushrooms and bacon*

## ***Zuppa di cipolle gratinata***

*Soupe à l'oignon gratinée*

*Onion soup au gratin*

## ***Fonduta alla Valdostana con crostini***

*Fondue valdôtaine aux croûtons*

*Valle d'Aosta fondue with croutons*

## ***Polenta Concia***

# ***Secondi Piatti***

## ***Polpo arrostito\*, cicoria, noci e pomodori secchi***

*Poulpe rôti\*, chicorée, noix et tomates séchées*  
*Roasted octopus \*, chicory, walnuts and dried tomatoes*

## ***Petto di faraona farcito con lardo e marmellata di melanzane***

*Poitrine de pintade farcie au saindoux et confiture d'aubergines*  
*Guinea breast stuffed with lard and aubergine jam*

## ***Tagliata di capriolo, riduzione al barbera e polenta***

*Emincé de chevreuil, réduction Barbera et polenta*  
*Sliced venison, Barbera reduction and polenta*

## ***Mignon di vitello alla valdostana***

*Filet de veau à la valdôtaine*  
*Valdostana fillet veal*

# ***Contorni***

## ***Insalata mista***

*Salade composée*  
*Mixed salad*

## ***Verdurine al forno con crema di acciughe***

*Légumes au four à la crème d'anchois*  
*Baked vegetables with anchovy cream*

# ***Specialità alla griglia***

## ***Trota di lago***

*Truite de lac*

*Lake trout*

## ***Costolette di agnello***

*Côtelettes d'agneau*

*Lamb chops*

## ***Costata di Fassona***

*Cotés de Fassona boeuf*

*Fassona sirloin steak*

## ***Filetto di Fassona***

*Filet de Fassona boeuf*

*Fillet of Fassona beef*

***Tutti i piatti alla griglia sono accompagnati da patate al forno e spinaci***  
*Tous les plats grillés sont accompagnés de pommes de terre au four et d'épinards*  
*All grilled dishes are accompanied by baked potatoes and spinach*

# *Dessert*

## ***Mont Blanc con chantilly al cioccolato bianco e vaniglia***

*Mont Blanc avec crème chantilly au chocolat blanc et vanille*

*Mont blanc with white chocolate and vanilla Chantilly cream*

## ***Crema cotta al torroncino croccante alla frutta secca e gelato di loti***

*Crème cuit de nougat aux fruits secs et glace au kaki*

*Crispy nougat baked cream with dried fruit and persimmon ice cream*

## ***Tortino al cioccolato Guanaya e gelato alla cannella***

*Petit gâteau au chocolat Guanaya et glacé à la cannelle*

*Guanaya chocolate cake and cinnamon ice cream*

## ***Lingotto di pesche e amaretti con gelato ai frutti rossi***

*Lingot de pêche et biscuits secs aux amandes et glacé aux fruits rouges*

*Peach and amaretti biscuits Lingotto with red fruit ice cream*