



Summer Menu

Carte d'èté

Cover Charge and Homemade Bread 3,50 – Filtered Water 2,50 – Lurisia Water 3,00
Couvert et Pain de la Maison 3,50 – Eau Gazeuze ou Naturelle 2,50 – Eau Lurisia 3,00

Coffee Served with Pastry 3,00

Café avec Pâtisserie 3,00



Slow Food



Gluten Free

*Products May be Frozen at the Origin

**Products may be Blast Chilled

Mountain and Garden

Montagne et Jardin

Amuse Bouche

Italian "Giardiniera" Pickled Vegetables, Goat Robiola Cheese and Green Olives Sorbet
Légeumes Agre-Doux à l'Italienne, Fromage de Chèvre et Sorbrt aux Olives Vertes

Pan Fried Creamy Egg of Breda, Black Bread and Sheep Cheese of Morzenti
Œuf au Plat Crémeux de Breda, Pain Noire et Tomme de Brebis de Morzenti

Mugho Pine-Smoked Rice, Mint, Goat Seasoned Cheese and Femminello Lemon
Riz Fumé au Pin de Mugho, Menthe, Fromage de Chèvre Assaisonné et Citron



BBQ Guinea-Fowl**, Peaches and Lavender
Pintade** aux Barbecue, Pêches et Lavande

Lemon Panna Cotta, Almonds of Noto and Marjoram
Panna Cotta au Citron, Amandes de Noto et Marjolaine



Wine Pairing 35/pp

Cover Charge Included
Couvert Incluse

Freshwater

Eau Douce

Amuse Bouche

Trout of Val Ferret Marinated with Chamomile, Yogurt and Green Apple
Truite de Val Ferret Marinée à la Camomille, Yogourt et Pomme Verte

Grilled Eggplant Terrine, Goat Ricotta Cheese and Tomatoes
Terrine d'Aubergine Grillée, Fromage de Chèvre et Tomates

Ravioli Stuffed with EVOO, Lavaret Bottarga and Cherry Tomatoes Water
Raviolis Farcis à l'Huile d'Olive, Bottarga de Lavaret et Eau aux Tomates Cerises

Vendace** "alla Mugnaia"
Corégone** "alla Mugnaia"

Rhubarb, Strawberries and White Chocolate
Rhubarbe, Fraises et Chocolat Blanc

Wine Pairing 35/pp

Cover Charge Included
Couvert Incluse

Freehand Tasting Menu

Exclusively for the Whole Table

Disponible Exclusivement pour tous les Convives de la Table

8 Courses Prepared According to Daily Market
8 Plats en Création Libre Selon le Marché Quotidien

Wine Pairing 50/pp

Cover Charge Included

Couvert Incluse

Game Bird of the Day

Served in 3 Courses, Italian Style, For 2 Guests

Gibier à Plumes

en 3 Services à l'Italienne, Pour 2 Personnes

Cover Charge Included

Couvert Incluse

Starters – Hors d'Ouvre

Grilled Eggplant Terrine, Goat Ricotta Cheese and Tomatoes
Terrine d'Aubergine Grillée, Fromage de Chèvre et Tomates

(on request)



Roasted Veal Tongue, Wild Salad and Green Sauce
Langue de Veau Rôtie, Salade Sauvage et Sauce Verte



Polenta-Battered Vendace**, Grape Sauce and Wild Fennel
Corègone** Frit avec Polenta, Sauce aux Raisins et Fenouil Sauvage

(On request)



Tatin of Summer Vegetables, Hot and Cold Goat Cheese
Tatin de Légumes d'été, Fromage de Chèvre Chaud et Froid

Pasta and Rice – Pâtes et Riz

Potatoes Gnocchi, Wild Herbs Broth and Anise
Gnocchi de Pommes de Terre, Bouillon aux Herbes Sauvages et Anis

Risotto with Rosemary, Lard of Arnad, Eel** and Linden Honey
Risotto au Romarin, Lard d'Arnad, Anguille** et Miel de Tilleul



Ravioli Stuffed with EVOO, Lavaret Bottarga and Cherry Tomatoes Water
Raviolis Farcis à l'Huile d'Olive, Bottarga de Lavaret et Eau aux Tomates Cerises

"Monograno Felicetti" Spaghetti, Capsicum "Arrabbiata" Sauce, Goat Cheese and Black Garlic
Spaghetti "Monograno Felicetti", Sauce de Poivron "Arrabbiata", Fromage de Chèvre et Ail Noir



Meat and Fish – Viande et Poisson

Braised Aostan Beef Cheek and Mountain Potatoes
Joue de Bœuf Valdostain Braisé et Pomme de Terre de Montagne



Trout** of Val Ferret, Eggplant, Yogurt and Edelflower
Truite** du Val Ferret, Aubergine, Yogourt et Fleur de Sureau



Lamb** of Plan Gorret, Wild Salad, Bitter Almonds and Cardoncelli Mushrooms
Agneau** de Plan Gorret, Salade Sauvage, Amandes Amères et Champignons



BBQ Guinea-Fowl**, "White Butter" Sauce, Apricots and Green Onion
Pintade** au Barbecue, Burre Blanche, Abricots et Oignon Vert



BBQ Aostan Beef Fillet, Bone Marrow and Seasonal Vegetables
Filet de Bœuf Aostan BBQ, Moelle et Légumes de Saison



Selection of Cheeses by "Erbavoglia", Served with Our Mountain Honeys
Dégustation de Fromage "Erbavoglio" avec Nos Miels de Montagne

