



Winter Menu

Carte d'Hiver

Cover Charge and Homemade Bread 3,50 – Panna or San Pellegrino Bottled Water 3,00
Couvert et Pain de la Maison 3,50 – Eau Panna ou San Pellegrino 3,00

Coffee Served with Pastry 3,00
Café avec Pâtisserie 3,00

*Products May be Frozen at the Origin

**Products may be Blast Chilled

Mountain and Garden

Montagne et Jardin

Amuse Bouche

Lightly Marinated Aostan Veal, Mustard and Chicory
Veau d'Aoste Légèrement Mariné, Moutarde et Chicorée

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

Ravioli Stuffed with Game Birds, Mostarda Broth and Coffee
Raviolis Farcis au Gibier à Plumes, Bouillon à la Moutarde et Café



Pigeon, Anchovies and Artichokes
Pigeon, Anchois et Artichauts

Lemon Panna Cotta, Pistachio and Olive Oil Ice Cream
Panna Cotta au Citron, Pistache et Crème Glacée à l'Huile d'Olive

Wine Pairing 40/pp

Freshwater Eau Douce

Amuse Bouche

Ceviche of Trout of Morgex, Citrus Fruits and Smoked Ice
Ceviche de Truite de Morgex, Agrumes et Glace Fumée



Lightly Spicy Baked Pumpkin, Goat Cheese and Laurel
Potiron au Cartouche Légèrement Épicé, Fromage de Chèvre et Laurier

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

Red Arctic Char** Meunière
Ombre Chevalier Rouge** à la Meunière

"Mandarin"
"Mandarin"

Wine Pairing 40/pp

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 55/pp

Game Bird in 3 Courses, Italian Style

Pigeon en 3 Services à l'Italienne

Starters – Hors d'Oeuvre

Ceviche of Trout of Morgex, Citrus Fruits of Gargano and Smoked Ice
Ceviche de Truite de Morgex, Agrumes de Gargano et Glace Fumée



Pork Cheek with Sweet and Sour Vegetables “Giardiniera” and Capers of Salina
Museau de Porc avec Jardinière de Légumes et Câpres de Salina



Poached Egg, Seared Green Leaves, Gold and Hay Fondue
Œuf Poché, Catalogne Échaudée, Or et Fondue au Foin

Quail, Mandarin, Hazelnuts of Piedmont and Alcoholic Salad
Caille au Mandarine, Noisettes du Piémont et Salade Alcoolique



Pasta and Rice – Pâtes et Riz

“Valpellinentze Soup”
“Soupe Valpellinentze”

Risotto with Pumpkin, Robiola Goat Cheese and Almonds of Noto
Risotto à la Citrouille, Fromage de Chèvre et Amandes de Noto



Ravioli Stuffed with Game Birds, Mustard Broth and Coffee
Raviolis Farcis au Gibier à Plumes, Bouillon à la Moutarde et Café

Paccheri Pasta Stuffed with Aostan Lamb, Seirass Cream and Pomegranate
Pâtes Paccheri Farcies à l'Agneau d'Aoste, Crème de Seirass et Grenade

Meat and Fish – Viandes et Poissons

Courtyard Rabbit** with Red Wine, Chestnuts and Pears
Lapin de Cour** au Vin Rouge, Marrons et Poires

Pot Cooked Pigeon, Pumpkin, Black Cabbage and Pink Grapefruit
Pigeon en Cocotte, Citrouille, Chou Noir et Pamplemousse Rose

Young Steer Braised Cheek* and Cream of Mountain Potatoes
Joue de Bœuf* Valdotaïn Braisé et Pomme de Terre de Montagne

Aostan Veal, Artichokes and Shallots
Veau de Montagne, Artichauts et Échalote

Fernand Point Red Arctic Char**, Winter Vegetables
Omble Chevalier** à la Fernand Point, Légumes d'Hiver

Selection of Cheeses by Ervavoglia, Served with Our Mountain Honeys
Dégustation de Fromage Ervavoglio avec Nos Miels de Montagne



Desserts

Apple Tarte Tatin, Bourbon Vanilla Ice Cream

Tarte Tatin et Glace Vanille Bourbon

Simply Bonet

Simplement Bonet

Sacher with Orange of Gargano, Pink Pepper Ice Cream

Sacher à l'Orange du Gargano et Glace au Poivre Rose



“Mandarin”

“Mandarin”

Lemon Panna Cotta, Pistachio and Extravirgin Olive Oil

Panna Cotta au Citron, Pistaches et Huile d'Olive



Selection of Cheeses by “Erbavoglia”, Served with Our Mountain Honeys

Dégustation de Fromage “Erbavoglio” avec Nos Miels de Montagne

