



# Summer Menu

## Carte d'èté

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



Slow Food



Gluten Free/Gluten Free Version Available

\*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  
Jardinière à l'Italienne, Fromage de Chèvre et Sorbet d'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 Risotto, Mint, Goat Seasoned Cheese and Lemon  
Risotto Fumé au Pin de Mugho, Menthe, Fromage de Chèvre et Citron



BBQ Guinea-Fowl\*\*, Peaches and Lavender  
Pintade\*\* au 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 with Chamomile, Yogurt and Green Apple  
Truite du Val Ferret à la Camomille, Yaourt et Pomme Verte

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



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

Vendace\*\* Meunière  
Corégone\*\* à la Meunière

Piedmontese Peach  
Pêche à la Piémontaise

**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

## Pigeon in 3 Courses, Italian Style

## Pigeon en 3 Services à l'Italienne

Cover Charge Included

Couvert Incluse

# Starters – Hors d'Oeuvre

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



Pork Cheek with Sweet and Sour Vegetables "Giardiniera"  
Museau de Porc avec Jardinière de Légumes



Vendace\*\* Battered with Polenta, Grape Sauce and Wild Fennel  
Corègone\*\* à la Panure de Polenta, Sauce aux Raisins et Fenouil Sauvage

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

# Pasta and Rice – Pâtes et Riz

Pappardelle Pasta Stuffed with Rabbit and Cacciatora Sauce  
Pappardelle Farcies de Lapin, Sauce à la Cacciatora

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 de Tomates Cerises

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



# Meat and Fish – Viandes et Poissons

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



Trout\*\* of Val Ferret, Eggplant and Yogurt  
Truite\*\* du Val Ferret, Aubergine et Yaourt



Lamb\*\* of Plan Gorret, Nicoise Style  
Agneau\*\* de Plan Gorret à la Nicoise



Guinea-Fowl\*\*, Marsala Wine, Vichy Carrots and Summer Green Leaves  
Pintade\*\* au Marsala, Carottes Vichy et Poirée d'été



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



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



# Dessert

More, Mirtilli Selvatici, Yogurt di Capra e Ginepro

Sablè al Rosmarino, Suprema alla Vaniglia Tahiti e Lamponi

Pesca alla Piemontese

“Panna Cotta” al Limone, Mandorle di Noto e Maggiorana



Selezione di Formaggi “Erbavoglio” di Aosta

*Servita con i nostri Mieli di Montagna*



# Desserts

Blackberries, Wild Blueberries, Goat Milk Yogurt and Juniper  
Mûre, Myrtilles Sauvages, Yaourt de Chevre et Genévrier

Rosemary Sablè, Vanilla of Tahiti Cream and Raspberries  
Sablè aux Romarin, Crème de Vanille de Tahiti et Framboises

Peach “alla Piemontese”  
Pêche à la Piemontese



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



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

