

BENVENUTI

BIENVENUE & WELCOME

Entrare nella nostra trattoria significa concedersi tempo, sapori e momenti da ricordare.

Ogni piatto è pensato per essere semplice, autentico e fedele ai sapori che ci ispirano.

SENZA GLUTINE

Da noi il senza glutine non è un'aggiunta, ma un'attenzione speciale per garantire sicurezza e tranquillità a chi ne ha bisogno.

Tutti i nostri piatti sono disponibili anche senza glutine, si prega di avvisare il personale di sala dell'intolleranza al glutine e a qualsiasi altro alimento o allergia.

Buon inizio

Entrer dans notre trattoria signifie s'accorder du temps, des saveurs et des moments inoubliables.

Chaque plat est conçu pour être simple, authentique et fidèle aux saveurs qui nous inspirent.

SANS GLUTEN

Chez nous, le sans gluten n'est pas un ajout, mais une attention particulière pour garantir la sécurité et la tranquillité à ceux qui en ont besoin.

Tous nos plats sont également disponibles sans gluten.

Veillez informer le personnel de salle de toute intolérance au gluten ou à tout autre aliment ou allergie.

Entering our trattoria means allowing yourself time, flavors, and moments to remember.

Every dish is designed to be simple, authentic, and true to the flavors that inspire us.

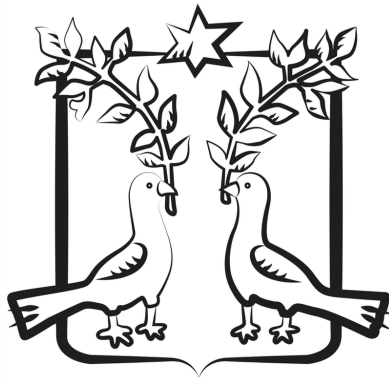
GLUTEN - FREE

With us, gluten-free isn't an add-on, but a special focus to ensure safety and peace of mind for those who need it.

All our dishes are also available gluten-free.

Please inform the staff of any gluten intolerance or other food allergies.

Bon Début - Enjoy



COPERTO € 3.00
COUVERT / COVER CHARGE € 3.00

Si prega di avvisare il personale di sale dell'intolleranza al glutine e a qualsiasi altro alimento o allergia.

I piatti accompagnati dall'apposito cartellino non contengono glutine.

*I piatti contraddistinti con * sono preparati con alimenti surgelati .*

*I piatti contraddistinti con ** sono freschi e da noi abbattuti.*

Talvolta preferiamo mancare di un prodotto dal nostro menu, piuttosto che scegliere una qualità differente che potrebbe dispiacervi...

Grazie per la vostra comprensione!

Elenco degli ALLERGENI presente e a disposizione dei clienti su richiesta.

*I Signori clienti che desiderano la **fattura** sono pregati di comunicarlo al personale di sala **prima** di chiedere il conto.*

Grazie

Veillez informer le personnel de salle de toute intolérance au gluten et à tout autre aliment ou allergie.

Please inform the dining staff of any gluten intolerance and any other food or allergy.

Les plats accompagnés d'une étiquette spéciale ne contiennent pas de gluten.

Dishes accompanied by the appropriate tag do not contain gluten.

*Les plats marqués d'un * sont préparés avec des ingrédients surgelés.*

*Dishes marked with * are prepared with frozen ingredients.*

*Les plats marqués de ** sont frais et surgelés par nos soins.*

*Dishes marked with ** are fresh and blast-frozen by us.*

Parfois, nous préférons manquer d'un produit dans notre menu plutôt que de choisir une qualité différente qui pourrait vous déplaire...

Sometimes we prefer to omit a product from our menu rather than choose a different quality that might disappoint you...

Merci pour votre compréhension !

Thank you for your understanding!

Liste des ALLERGÈNES disponible et à la disposition des clients sur demande.

List of ALLERGENS available and at customers' disposal upon request.

*Les clients qui désirent une **facture** sont priés de le communiquer au personnel de salle **avant** de demander l'addition.*

*Customers who wish to receive an **invoice** are kindly requested to inform the dining staff **before** asking for the bill.*

Merci

Thank you

LA FROMAGERIE

*Si prega di avvisare il personale di sala dell'intolleranza al glutine e a qualsiasi altro alimento o allergia.
Veuillez informer le personnel de salle de toute intolérance au gluten ou à tout autre aliment ou allergie.
Please inform the staff of any gluten intolerance or other food allergies.*

LA RACLETTE

Minimo 2 persone | 2 personnes minimum | Minimum 2 people

Formaggio Raclette fuso servito con patate bollite, sottaceti, coppa e speck al ginepro

Fromage Raclette fondu servi avec pommes de terre, cornichons, coppa et speck au genévrier

Melted Raclette cheese served with boiled potatoes, pickles, coppa and juniper-flavoured speck

CLASSICA

€ 28 a persona - € 28 par personne - € 28 per person

Formaggio Raclette classico (latte vaccino crudo)

Fromage Raclette classique (lait de vache cru)

Raclette cheese (cow's milk, raw)



FUMÉE

€ 30 a persona - € 30 par personne - € 30 per person

Formaggio Raclette affumicato con legno di ginepro e faggio (latte vaccino crudo)

Fromage Raclette fumée au bois de genévrier et de hêtre (lait de vache cru)

Raclette cheese smoked with juniper and beech wood (cow's milk, raw)

MORBIER

€ 32 a persona - € 32 par personne - € 32 per person

Formaggio Morbier con linea di carbone vegetale (latte vaccino crudo)

Fromage Morbier avec ligne de charbon végétal (lait de vache cru)

Morbier cheese with a layer of vegetable ash (cow's milk, raw)

LA FROMAGERIE

Si prega di avvisare il personale di sala dell'intolleranza al glutine e a qualsiasi altro alimento o allergia.
Veillez informer le personnel de salle de toute intolérance au gluten ou à tout autre aliment ou allergie.
Please inform the staff of any gluten intolerance or other food allergies.

LA REBLOCHONNADE

Minimo 2 persone | 2 personnes minimum | Minimum 2 people

Formaggio Reblochon fuso servito con patate cipolle caramellate e pancetta stufata | € 24 a persona

Fromage Reblochon fondu servi avec pommes de terre, oignons caramélisés et pancetta mijotée | € 24 par personne

Melted Reblochon cheese served with potatoes, caramelized onions and braised pancetta | € 24 per person

IL MONT'OR

Minimo 2 persone | 2 personnes minimum | Minimum 2 people



Formaggio a pasta molle sciolto nel forno accompagnato da patate bollite e mocetta | € 26 a persona

Fromage à pâte molle fondu au four, accompagné de pommes de terre bouillies et de mocetta | € 26 par personne

Soft cheese baked in the oven, served with boiled potatoes and mocetta | € 26 per person

LA CHEVRETTE CHAUDE

Formaggio di capra alla griglia con cavolo rosso, miele, noci e mele golden di Gressan | € 20

Fromage de chèvre grillé avec chou rouge, miel, noix et pommes golden de Gressan | € 20

Grilled goat cheese with red cabbage, honey, nuts, and golden apples from Gressan | € 20

ACCOMPAGNAMENTI IN AGGIUNTA

ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT - ADDITIONAL SIDE DISHES

Mocetta | € 8

Lardo | € 8

Polenta | € 5

Verdure di stagione | € 5

Légumes de saison
Seasonal vegetables

LA TRADIZIONE

Si prega di avvisare il personale di sala dell'intolleranza al glutine e a qualsiasi altro alimento o allergia.
Veillez informer le personnel de salle de toute intolérance au gluten ou à tout autre aliment ou allergie.
Please inform the staff of any gluten intolerance or other food allergies.

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Mocetta, Lardo, Boudin, Salsiccia valdostana, Fontina DOP, Toma di Gressoney e Bleu d'Aosta | € 18

Mocetta, Lard, Boudin, saucisse valdôtaine, Fontina DOP, Toma de Gressoney et Bleu d'Aoste | € 18

Mocetta, Lardo, Boudin, Valdostan sausage, Fontina DOP, Toma from Gressoney, and Bleu d'Aosta | € 18

POLENTA ALLA VALDOSTANA

Polenta di mais Bramata e Taragna gratinata al forno con Fontina DOP e burro | € 16

Polenta de maïs Bramata et Taragna gratinée au four avec Fontina DOP et beurre | € 16

Bramata and Taragna corn polenta, oven-baked with Fontina DOP and butter | € 16

LA FONDUTA

Fonduta di Fontina DOP servita con crostini di pane e polenta Bramata e Taragna | € 18

Fondue de Fontina DOP servie avec croûtons de pain et polenta Bramata et Taragna | € 18

Fontina DOP fondue served with bread croutons and Bramata and Taragna polenta | € 18

CREPELLE ALLA VALDOSTANA

Crespelle farcite con Fontina DOP e prosciutto cotto, gratinate al forno con besciamella e burro | € 18

Crêpes farcies à la Fontina DOP et au jambon cuit, gratinées au four avec béchamel et beurre | € 18

Crêpes filled with Fontina DOP and cooked ham, baked in the oven with béchamel and butter | € 18

LA TRADIZIONE

Si prega di avvisare il personale di sala dell'intolleranza al glutine e a qualsiasi altro alimento o allergia.
Veillez informer le personnel de salle de toute intolérance au gluten ou à tout autre aliment ou allergie.
Please inform the staff of any gluten intolerance or other food allergies.

LA CARBONADA VALDOSTANA

Carne di manzo tagliata a spezzatino cotta nel Petit Rouge, bacche di ginepro, erbe e spezie, servita con polenta di mais Taragna e Bramata | € 22

Bœuf en ragoût mijoté au vin Petit Rouge avec baies de genièvre, herbes et épices, servi avec polenta de maïs Taragna et Bramata | € 22

Beef stew slowly cooked in Petit Rouge wine with juniper berries, herbs and spices, served with Taragna and Bramata corn polenta | € 22

LA SALSICCETTA

Salsiccia artigianale valdostana cotta in umido con salsa di pomodoro e servita con polenta di mais Taragna e Bramata | € 16

Saucisse valdôtaine artisanale mijotée à la sauce tomate, servie avec polenta de maïs Taragna et Bramata | € 16

Traditional Valdostan sausage braised in tomato sauce, served with Taragna and Bramata corn polenta | € 16

IL CERVO IN CIVET

Spezzatino di cervo* stufato nel vino rosso, erbe di montagna e spezie, servito con polenta di mais Taragna e Bramata | € 22

Ragoût de cerf mijoté au vin rouge avec herbes de montagne et épices, servi avec polenta de maïs Taragna et Bramata | € 22*

Venison stew braised in red wine with mountain herbs and spices, served with Taragna and Bramata corn polenta | € 22*

ANTIPASTI

*Si prega di avvisare il personale di sala dell'intolleranza al glutine e a qualsiasi altro alimento o allergia.
Veuillez informer le personnel de salle de toute intolérance au gluten ou à tout autre aliment ou allergie.
Please inform the staff of any gluten intolerance or other food allergies.*

LA NOSTRA MESSATA

La nostra messata marinata: carpaccio di sottofiletto di manzo con sedano, zeste di lime, pepe rosa e olio aromatizzato al coriandolo | € 18

Notre messata marinée: carpaccio de filet de bœuf avec céleri, zeste de citron vert, poivre rose et huile parfumée à la coriandre | € 18

Our marinated messata: beef tenderloin carpaccio with celery, lime zest, pink pepper and coriander-infused oil | € 18

LA TARTARE

Fassona piemontese accompagnata da fonduta al Bleu d'Aoste e cipolla rossa caramellata | € 18

Fassona piémontaise accompagnée de fondue au Bleu d'Aoste et d'oignon rouge caramélisé | € 18

Piedmontese Fassona beef served with Bleu d'Aoste fondue and caramelized red onion | € 18

IL RÖSTI

Rösti* di patate servito con lardo di Arnad, castagne e miele | € 16

Rösti de pommes de terre servi avec Lard d'Arnad, châtaignes et miel | € 16*

Potato rösti served with Lardo di Arnad, chestnuts and honey | € 16

IL VITELLO TONNATO 2.0

Girello di vitello cotto al punto rosa, con salsa tonnata, capperi fritti e polvere di acciughe | € 16

Girello de veau cuit rosé, avec sauce tonnata, câpres frites et poudre d'anchois | € 16

Veal eye round cooked pink, with tuna sauce, fried capers and anchovy powder | € 16

LUMACHE ALLA PARIGINA (12)

Lumache** gratinate al forno con burro alle erbe e aglio. | € 18

*Escargots** gratinés au four avec beurre aux herbes et ail. | € 18*

*Snails** gratinated in the oven with herb and garlic butter. | € 18*

PRIMI PIATTI

Si prega di avvisare il personale di sala dell'intolleranza al glutine e a qualsiasi altro alimento o allergia.
Veillez informer le personnel de salle de toute intolérance au gluten ou à tout autre aliment ou allergie.
Please inform the staff of any gluten intolerance or other food allergies.

IL RISOTTO

Riso carnaroli mantecato al Roquefort con pere e noci | € 24

Riz Carnaroli crémeux au Roquefort, avec poires et noix | € 24

Creamy Carnaroli rice with Roquefort, pears and walnuts | € 24

IL FUSILLONE

Fusilloni di Gragnano al pesto di pistacchio, radicchio e zeste di lime | € 20

Fusilloni de Gragnano au pesto de pistache, radicchio et zeste de citron vert | € 20

Gragnano fusilloni with pistachio pesto, radicchio and lime zest | € 20

GLI GNOCCHI

Gnocchi di patate con fonduta di Fontina DOP e nocciole gentili del Piemonte IGP | € 17

Gnocchi de pommes de terre avec fondue de Fontina DOP et noisettes du Piémont IGP | € 17

Potato gnocchi with Fontina DOP fondue and Piedmont IGP hazelnuts | € 17

IL RAVIOLO

Ravioli di carne al sugo di arrosto | € 22

Raviolis à la viande avec jus de rôti | € 22

Meat ravioli with roast sauce | € 22

SECONDI PIATTI

Si prega di avvisare il personale di sala dell'intolleranza al glutine e a qualsiasi altro alimento o allergia.
Veillez informer le personnel de salle de toute intolérance au gluten ou à tout autre aliment ou allergie.
Please inform the staff of any gluten intolerance or other food allergies.

LA BOURGUIGNONNE

Minimo 2 persone | 2 personnes minimum | Minimum 2 people

Sottofiletto di manzo (gr. 250 a persona) da cuocere nell'olio bollente accompagnata dalle nostre salse | € 35 a persona

Faux-filet de Bœuf (250 g. par personne) à cuire dans l'huile chaude, accompagné de nos sauces | € 35 par personne

Beef sirloin (250 g. per person) to be cooked in hot oil, served with our selection of sauces | € 35 per person

LA PICANHA

Taglio pregiato di manzo irlandese, cotto a bassa temperatura e finito alla griglia, servito con salsa agrumi e miele. La Picanha è rinomata per la sua carne tenera e marmorata, con caratteristico strato di grasso che ne esalta il sapore. | € 28

Morceau de bœuf irlandais de premier choix, cuit à basse température puis saisi au grill, servi avec une sauce aux agrumes et au miel.

La picanha est réputée pour sa viande tendre et persillée, avec sa couche de gras caractéristique qui en sublime la saveur. | € 28

Premium Irish beef cut, slow-cooked at low temperature and finished on the grill, served with a citrus and honey sauce. Picanha is renowned for its tender, well-marbled meat, with a distinctive fat cap that enhances its flavor. | € 28

LO TZIGONIER

Sottofiletto lardellato cotto alla griglia avvolto su uno spiedo di legno e servito con polenta alla valdostana | € 26

Filet mignon lardé cuit à la grille, enroulé sur une broche en bois et servi avec polenta à la valdôtaine | € 26

Larded tenderloin grilled and wrapped on a wooden skewer, served with valdostan polenta | € 26

AL CERVO PIACE IL CIOCCOLATO

Carrè di cervo* cotto a bassa temperatura e scottato in crosta di erbe di montagna con la sua demi glaces al cioccolato fondente | € 26

Carré de cerf cuit à basse température puis saisi en croûte d'herbes de montagne, accompagné de sa demi-glace au chocolat noir | € 26*

Venison rack slow-cooked and seared in a mountain herb crust, served with its dark chocolate demi-glace | € 26*

DESSERT

Si prega di avvisare il personale di sala dell'intolleranza al glutine e a qualsiasi altro alimento o allergia.
Veillez informer le personnel de salle de toute intolérance au gluten ou à tout autre aliment ou allergie.
Please inform the staff of any gluten intolerance or other food allergies.

IL CLASSICO DELLA TRATTORIA

Tortino dal cuore morbido ai 3 strati di cioccolato bianco, nocciola e pistacchio con salsa ai frutti di bosco | € 12

Tartelette au cœur fondant à trois couches de chocolat blanc, noisette et pistache avec coulis de fruits rouges | € 12

Soft-centered tart with three layers of white chocolate, hazelnut, and pistachio with berry coulis | € 12

ECLISSI AL LAMPONE

Mezza sfera di cioccolato fondente con gelée di lamponi, scaglie di cioccolato bianco e fiocchi di sale Maldon | € 12

Demi-sphère de chocolat noir avec gelée de framboise, copeaux de chocolat blanc et flocons de sel Maldon | € 12

Half sphere of dark chocolate with raspberry gelée, white chocolate shavings and Maldon salt flakes | € 12

IL MASCARPONE

Crema al mascarpone servita con varietà di frutti di bosco e crumble di tegole valdostane | € 9

Crème au mascarpone servie avec fruits rouges et crumble de tuiles valdôtaines | € 9

Mascarpone cream served with mixed berries and valdostan tuiles crumble | € 9

LA CREMA DI COGNE

Morbida crema al cioccolato aromatizzata al rum, servita con tegole valdostane | € 9

Onctueuse crème au chocolat parfumée au rhum, servie avec tuiles valdôtaines | € 9

Soft chocolate cream flavored with rum, served with Valdostan tegole biscuits | € 9

IL SORBETTO

Sorbetto della casa | € 8

Sorbet maison | € 8

House sorbet | € 8

BEVANDE

BOISSONS - DRINKS

Acqua microfiltrata gasata o naturale bottiglia | € 2

Eau microfiltré gazeuse ou naturelle en bouteille - Microfiltered sparkling or still water bottle | € 2

Calice di vino in mescita bianco o rosso | € 4

Verre de vin maison blanc/rouge - Glass of house wine white/red | € 4

Calice di Prosecco | € 5

Verre de Prosecco - Glass of Prosecco | € 5

Tè freddo limone o pesca | € 3,50

Thé glacé citron ou pêche - Iced tea lemon or peach | € 3

Birre in bottiglia Gluten Free | € 6

Bières en bouteille sans gluten - Gluten-free bottled beers | € 6

Birre in bottiglia | € 5

Bières en bouteille - Bottled beers | € 5

Birra artigianale Praetoria 0.50 L | € 8

Bière artisanale Praetoria 0,50L - Craft beer Praetoria 0.5L | € 8

Coca Cola, Fanta, Sprite o Schweppes | € 3,50

APERITIVI, LIQUORI E DISTILLATI

APÉRITIFS, LIQUEUERS ET DISTILLATS - APERITIFS, LIQUEURS AND DISTILLATES

Calvados | € 10

Cognac Remy Martin V.S.O.P. | € 10

Whisky | € 6 - € 10

Porto | € 6

Amari, bitters, grappe, distillati e liquori | € 5

Amari, bitters, grappas, distillats / distillates, liqueurs | € 5

Aperitivi | € 7

Apéritifs - Aperitifs | € 7

Aperitivi analcolici | € 6

Apéritifs sans alcool - Non-alcoholic aperitifs | € 6

CAFFÈ, TÈ E TISANE

CAFÉ, THÉ ET TISANES - COFFEE, TEA AND HERBAL TEAS

Caffè | € 2

Café - Coffee | € 2

Caffè corretto | € 3

Caffè corretto - Corrected Coffee | € 3

Caffè d'orzo o Ginseng | € 3

Café d'orge ou Ginseng - Barley coffee or Ginseng | € 3

Tè e Tisane | € 3

Thé et Tisanes - Tea and Herbal Teas | € 3

Cappuccino o Marocchino o Latte macchiato | € 3

Caffè alla valdostana - Café à la valdôtaine - Valdostan coffee

Minimo 2 persone - Minimum 2 personne - Minimum 2 people

€ 7 a persona - € 7 par personne - € 7 per person

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ATTENZIONE

*Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo Ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.*

1. *Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
 2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
 3. *Uova e prodotti a base di uova.*
 4. *Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*
 5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
 6. *Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*
 7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattio.*
 8. *Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
 9. *Sedano e prodotti a base di sedano.*
 10. *Senape e prodotti a base di senape.*
 11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
 12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.*
 13. *Lupini e prodotti a base di lupini.*
 14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi.*
- IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43*

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.