



BIENVENUE & WELCOME

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 ; veuillez 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.

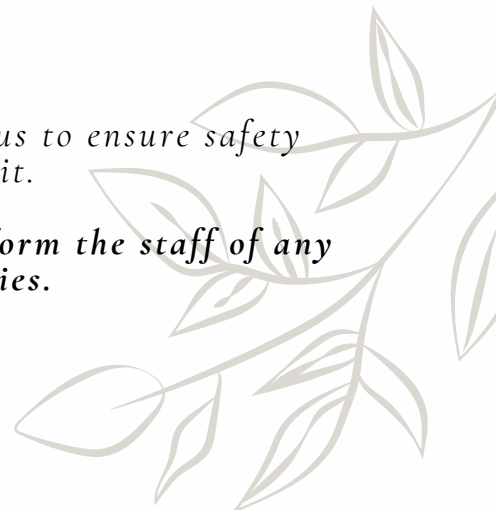
Every dish is designed to be simple, authentic, and true to the flavors that inspire us.

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





COUVERT / COVER CHARGE € 3.00

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

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

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

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

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

Merci pour votre compréhension !

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

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



Merci

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

Dishes accompanied by the appropriate tag do not contain gluten.

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

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

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

Thank you for your understanding!

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

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

Thank you



ENTRÉES - STARTERS

*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 TAGLIERE

Plateau de Mocetta, Lardo, Boudin, Salsiccia valdostana, Fontina DOP, Toma di Gressoney et Bleu d'Aoste | 18
Assortment of Mocetta, Lardo, Boudin, Valdostan sausage, DOP Fontina, Toma di Gressoney, and Bleu d'Aoste | 18

LA TARTARE

Tartare de bœuf piémontais avec crème au Bleu d'Aoste et oignon rouge caramélisé | 18
Piemontese beef tartare with Bleu d'Aoste cream and caramelized red onion | 18

LA TARTIFLETTE

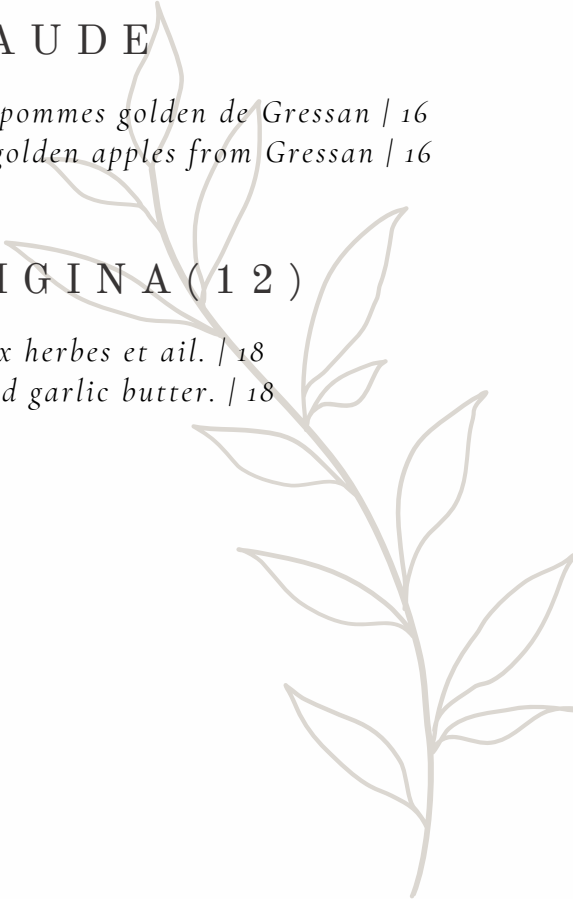
Terrine de pommes de terre, pancetta, oignon et fromage Reblochon gratinée au four | 16
Potato terrine, bacon, stewed onion, and Reblochon cheese gratinated in the oven | 16

CHEVRETTE CHAUDE

Fromage de chèvre grillé avec chou rouge, miel, noix et pommes golden de Gressan | 16
Grilled goat cheese with red cabbage, honey, nuts, and golden apples from Gressan | 16

LUMACHE ALLA PARIGINA (12)

*Escargots** gratinés au four avec beurre aux herbes et ail. | 18*
*Snails** gratinated in the oven with herb and garlic butter. | 18*





PREMIERS COURS FIRST COURSE

*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.*

RISOTTO ALLA LIQUIRIZIA

Riz Carnaroli mantecato au fromage de chèvre, poudre de réglisse et infusion d'huile à l'orange | 24

Carnaroli rice creamed with goat cheese, licorice powder, and orange-infused oil | 24

I FUSILLONI

Fusillone de Gragnano avec ragù de saucisse et châtaignes | 20

Gragnano fusillone with sausage and chestnut ragù | 20

GLI GNOCCHI

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

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

POLENTA ALLA VALDOSTANA

Polenta gratinée au four avec beurre et Fontina DOP | 16

Oven-gratinated polenta with butter and DOP Fontina | 16

LA FONDUTA

Fondue de Fontina DOP avec croûtons de pain et polenta | 18

DOP Fontina fondue with bread croutons and polenta | 18

IL RAVIOLO

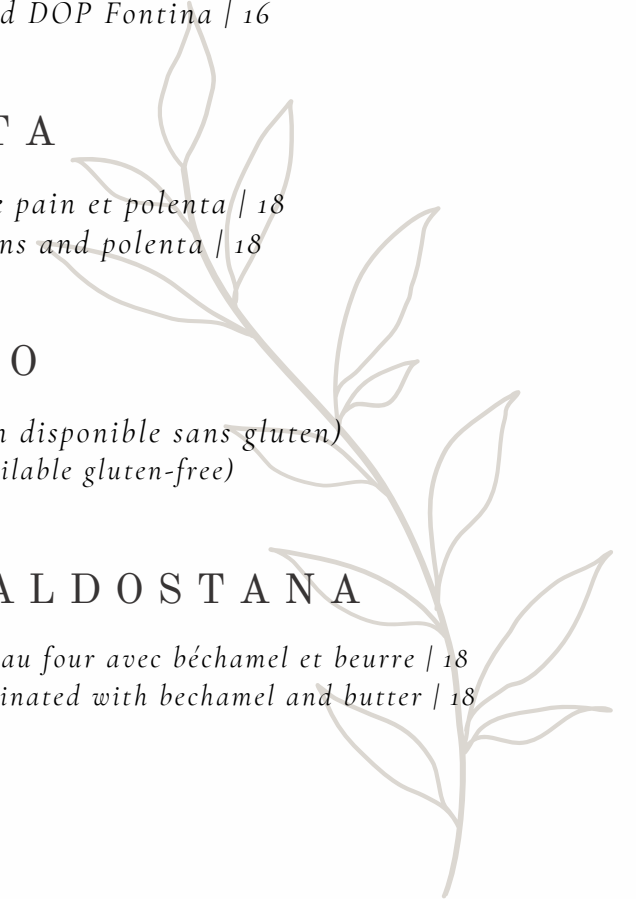
Ravioli de viande à la sauce de rôti | 22 (Non disponible sans gluten)

Meat ravioli in roast sauce | 22 (Not available gluten-free)

CRESPELLE ALLA VALDOSTANA

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

Crepes filled with DOP Fontina and cooked ham, oven-gratinated with bechamel and butter | 18





PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

*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.*

CARBONADA VALDOSTANA

Viande de bœuf coupée en ragoût cuite au Petit Rouge, baies de genièvre, herbes et épices, servie avec polenta | 22
Beef cut into stew pieces cooked in Petit Rouge, juniper berries, herbs and spices, served with polenta | 22

LA SALSICCETTA

Saucisse artisanale valdôtaine cuite en ragoût avec sauce tomate et servie avec polenta | 16
Artisanal Aosta Valley sausage stewed with tomato sauce and served with polenta | 16

CERVO IN CIVET

Ragoût de cerf braisé au vin rouge, herbes de montagne et épices, servi avec polenta | 22*
Deer stew braised in red wine, mountain herbs and spices, served with polenta | 22*

LA GUANCIA

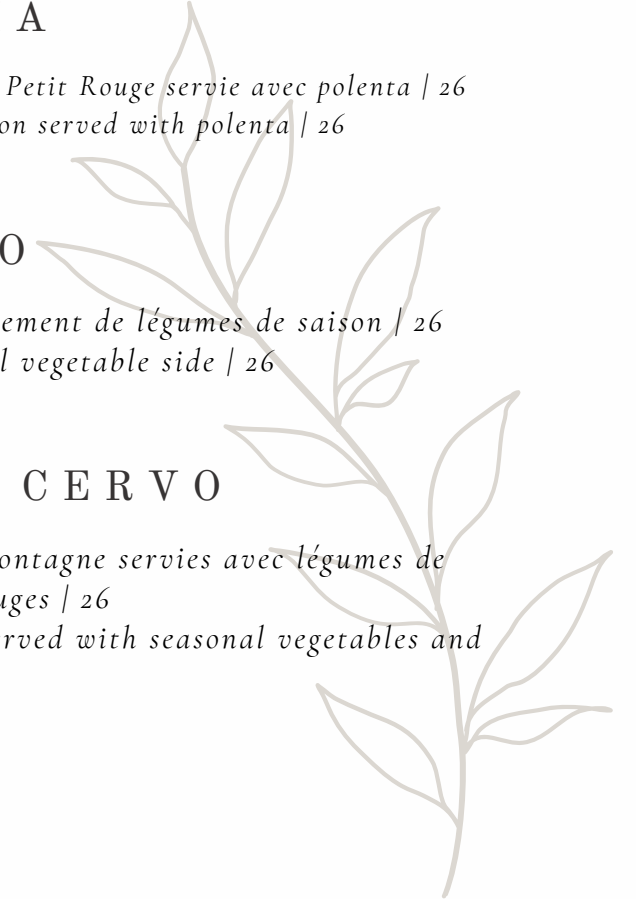
Joue de bœuf cuite à basse température avec réduction au Petit Rouge servie avec polenta | 26*
Beef cheek slow-cooked with Petit Rouge reduction served with polenta | 26*

L'AGNELLO

Côtelettes d'agneau grillées servies avec accompagnement de légumes de saison | 26*
Grilled lamb chops served with seasonal vegetable side | 26*

COSTOLETTE DI CERVO

Côtelettes de cerf grillées avec herbes et baies de montagne servies avec légumes de saison et sauce aux fruits rouges | 26*
Grilled deer chops with mountain herbs and berries served with seasonal vegetables and red fruit sauce | 26*





LES SPÉCIALITÉS THE SPECIALS

*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 RACLETTE

*Fromage Raclette fondu servi avec pommes de terre bouillies, cornichons et charcuterie
Melted Raclette cheese served with boiled potatoes, pickles, and cured meats
30 par personne | minimum 2 personnes - 30 per person | minimum 2 people*

LO TZIGONIER

*Filet mignon lardé cuit à la grille, enroulé sur une broche en bois et servi avec polenta | 26
Larded tenderloin grilled and wrapped on a wooden skewer, served with polenta | 26*

LA BOURGUIGNONNE

*Bœuf à cuire dans l'huile chaude, accompagné de nos sauces
Beef to be cooked in hot oil, accompanied by our sauces
38 par personne | minimum 2 personnes - 38 per person | minimum 2 people*

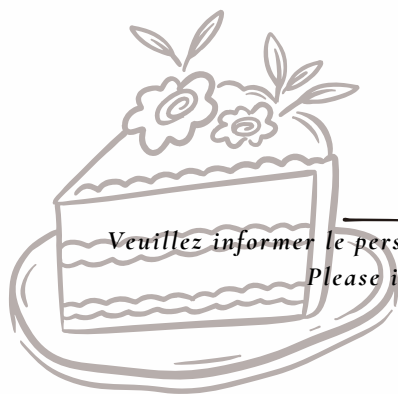
RISOTTO ALLE QUAGLIE



*Ancienne recette de la plaine lombarde.
Les cailles sont lentement mijotées dans leur propre jus brun et
servies sur un risotto onctueux | 29*

*An ancient recipe from the Lombard plain.
The quails are slowly cooked in their own brown sauce and
served over a creamy risotto | 29*





DESSERT

*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

Tartelette au cœur fondant à trois couches de chocolat blanc, noisette et pistache avec coulis de fruits rouges | 10

Soft-centered tart with three layers of white chocolate, hazelnut, and pistachio with berry coulis | 10

LA PANNACOTTA

Panna cotta avec copeaux de chocolat et coulis de fruits rouges | 9
Panna cotta with chocolate shavings and berry coulis* | 9*

LA CREMA DI COGNE

*Crème de Cogne avec tuiles valdôtaines | 8
Cognac cream with Valdostan tegole biscuits | 8*

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

*Semifreddo au nougat avec coulis au chocolat | 9
Nougat semifreddo with chocolate coulis | 9*

IL SORBETTO

*Sorbet maison | 8
House sorbet | 8*

LA MILLEFOGLIE

*Millefeuille au caramel salé | 9 (Non disponible sans gluten)
Millefeuille with salted caramel | 9 (Not available gluten-free)*



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

Cafè - Coffee | 2

Cafè corretto - Corrected Coffee | 3

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

Thé et Tisanes - Tea and Herbal Teas | 3

Cappuccino, Marocchino, Latte macchiato | 3

Café à la valdôtaine (minimum 2 personnes) | 7 par personne

Valdostan coffee (minimum 2 people) | 7 per person



APÉRITIFS, LIQUEURS ET DISTILLATS APERITIFS, LIQUEURS, AND DISTILLATES

Cognac Remy Martin V.S.O.P. | 7

Calvados | 6 - 10

Whisky | 5 - 10

Porto | 5

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

Apéritifs - Aperitifs | 7

Apéritifs sans alcool - Non-alcoholic aperitifs | 5



DRINKS

Eau gazeuse ou naturelle en bouteille - Sparkling or still water bottle | 2

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

Verre de Prosecco - Glass of Prosecco | 5

Coca Cola, Fanta, Sprite, Schweppes | 3

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

Bières en bouteille sans gluten - Gluten-free bottled beers | 5

Bières en bouteille - Bottled beers | 5

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

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

MISE EN GARDE

Certains plats et aliments servis dans ce restaurant peuvent contenir des substances provoquant des allergies ou des intolérances. Si vous êtes allergique ou intolérant à une ou plusieurs substances, informez-nous, et nous vous indiquerons les préparations sans allergènes spécifiques.

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

ATTENTION

Some of the dishes and foods served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please inform us, and we will indicate preparations free of specific allergens.