



BENVENUTI

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





COPERTO € 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



ANTIPASTI

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

IL TAGLIERE

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

LA TARTARE

*Manzo piemontese con crema al Bleu d'Aoste e cipolla rossa
caramellata | 18*

LA TARTIFLETTE

*Terrina di patate, pancetta, cipolla stufata e formaggio Reblochon
gratinata al forno | 16*

CHEVRETTE CHAUDE

*Formaggio di capra alla griglia con cavolor rosso, miele, noci e mele
golden di Gressan | 16*

LUMACHE ALLA PARIGINA (12)

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





PRIMI PIATTI

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

RISOTTO ALLA LIQUIRIZIA

*Riso Carnaroli mantecato al formaggio di capra, polvere di liquirizia e
infuso di olio all'arancia | 24*

I FUSILLONI

Fusillone di Gragnano con ragù di salsiccia e castagne | 20

GLI GNOCCHI

*Gnocchi di patate con fonduta di fontina DOP e nocciole gentili del
Piemonte IGP | 17*

POLENTA ALLA VALDOSTANA

Polenta gratinata al forno con burro e Fontina DOP | 16

LA FONDUTA

Fonduta di Fontina DOP con crostini di pane e polenta | 18

IL RAVIOLO

Ravioli di carne al sugo di arrosto | 22
Non disponibile senza glutine

CRESPELLE ALLA VALDOSTANA

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





SECONDI PIATTI

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

CARBONADA VALDOSTANA

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

LA SALSICCETTA

Salsiccia artigianale valdostana cotta in umido con salsa di pomodoro e servita con polenta | 16

CERVO IN CIVET

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

LA GUANCIA

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con riduzione al Petit Rouge servita con polenta | 26*

L'AGNELLO

Costolette d'agnello alla griglia servite con contorno di verdure di stagione | 26*

COSTOLETTE DI CERVO

Costolette di cervo alla griglia con erbe e bacche di montagna servite con verdure di stagione e salsa ai frutti rossi | 26*





GLI SPECIALI DELLA TRATTORIA

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

LA RACLETTE

*Formaggio Raclette fuso servito con patate bollite, sottaceti e salumi
30 a persona | minimo 2 persone*

LO TZIGONIER

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

LA BOURGUIGNONNE

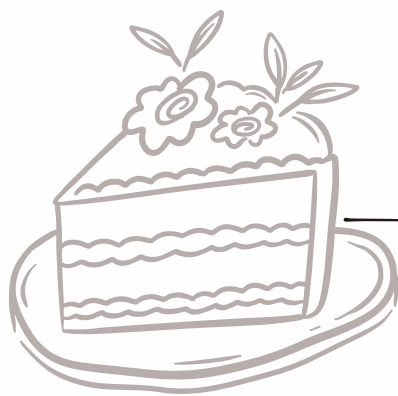
*Carne di manzo da cuocere nell'olio bollente accompagnata
dalle nostre salse
38 a persona | minimo 2 persone*

RISOTTO ALLE QUAGLIE

Solo il
MARTEDÌ

*Antica ricetta della pianura lombarda.
Le quaglie vengono lentamente cotte nel loro fondo
bruno e servite su un cremoso risotto | 29*





DESSERT

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

IL CLASSICO DELLA TRATTORIA

*Tortino dal cuore morbido ai 3 strati di cioccolato bianco, nocciola e
pistacchio con salsa ai frutti di bosco | 10*

LA PANNACOTTA

Con scaglie di cioccolato e coulis di frutti di bosco | 9*

LA CREMA DI COGNE

Con tegole valdostane | 8

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Con coulis al cioccolato | 9

IL SORBETTO

Sorbetto della casa | 8

LA MILLEFOGLIE

*Con caramello salato | 9
Non disponibile senza glutine*



CAFFÈ, TÈ E TISANE

Caffè / 2

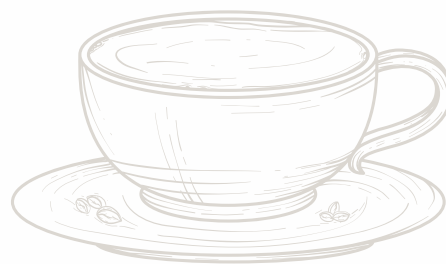
Caffè corretto / 3

Caffè d'orzo o Ginseng / 3

Tè e Tisane / 3

Cappuccino o Marocchino o Latte macchiato / 3

Caffè alla valdostana (minimo 2 persone) / 7 a persona



APERITIVI, LIQUORI E DISTILLATI

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

Calvados / 6 - 10

Whisky / 5 - 10

Porto / 5

Amari, bitters, grappe, distillati e liquori / 5

Aperitivi / 7

Aperitivi analcolici / 5



BEVANDE

Acqua gasata o naturale bottiglia / 2

Calice di vino in mescita bianco o rosso / 4

Calice di Prosecco / 5

Coca Cola, Fanta, Sprite o Schweppes / 3

Tè freddo limone o pesca / 3

Birre in bottiglia Gluten Free / 5

Birre in bottiglia / 5

Birra artigianale Praetoria 0.50 L / 8

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) latticolo.
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.