

Menù

ANTIPASTI



LA TARTARE DI PEZZATA ROSSA VALDOSTANA "ROTES KALB DI ISSIME KM0", MAYO ALLE ACCIUGHE E CRUMBLE AL PARMIGIANO REGGIANO 12 MESI

€17.00

(1.3.4.6.7.10)

Farm to table veal tartare from Gressoney valley, anchovy mayo and 12-month aged parmesan crumble

LARDO DOLCE DELL'ALTA VALLE "DE BOSSES" CON POLENTINE CROCCANTI E RIDUZIONE AL MIELE DI CASTAGNO

CON AGGIUNTA DI BLEU D'AOSTE E TOMA DI GRESSONEY +4.00

€16.00

(5.8)

*typical lard from the Aosta Valley with crunchy polenta and chestnut honey reduction
Add 2 pieces of Vallée cheese: + €4.00*



IL TAGLIERE WALSERSCHILD: PROSCIUTTO CRUDO DI "SAINT MARCEL 18 MESI", CASTAGNE AL MIELE, FONTINA D'ALPEGGIO DOP E PAN FRITTO CALDO

€21.00

CON AGGIUNTA DI BLEU D'AOSTE E TOMA DI GRESSONEY +4.00

(1.7.8.9.12)

*Walserschild Platter: Typical raw ham "Saint Marcel 18 months" refined with mountain herbs,
chestnuts in honey, Fontina d'alpeggio PDO cheese and typical "Pan Fritto"
Add 2 pieces of Vallée cheese: + €4.00*

UOVO "KM 0" IN DOPPIA COTTURA: IN CROSTA DI PANKO, FONDUTA ALLA FONTINA DOP E CHIPS DI TOPINAMBUR

€15.00

(1.3.7.8.9)

Double-cooked egg: served crispy with PDO Fontina fondue and Jerusalem artichoke chips



SFORMATINO AI FUNGHI PORCINI E PATATE DI GRESSONEY CON TOMA "RASCARD" E PETALI CROCCANTI DI PATATE VIOLA

€14.00

(1.3.7.8.9)

Porcini mushroom and Gressoney potato flan with Rascard toma cheese and crispy purple potato petals



Menù

PRIMI PIATTI

I TAGLIOLINI FATTI IN CASA AI 30 TUORLI MANTECATI CON RAGOUT DI CERVO PROFUMATO AL GINEPRO

€18.00

CON AGGIUNTA DI TARTUFO NERO ESTIVO +4.00

(1.3.7.8.9.12)

Homemade Tagliolini (with 30 egg yolks) with deer ragout



GLI GNOCCHETTI DI PATATE & BARBABIETOLA, SALSA AL BLEU DI NICOLETTA E NOCCIOLE TOSTATE

€15.50

(1.3.7.8)

Gressoney's potato and beet homemade gnocchi served with Nicoletta's
Bleu cheese sauce, and toasted hazelnut



LA SOUPE ALL'OIGNON GRATINATA AL FORNO CON PANE AI CINQUE CEREALI, GRANA PADANO 12 MESI & TOMA DI GRESSONEY*

€15.00

(1.7.8)

*Onion Soup served with au gratin bread, 12-month-aged Grana Padano and
Gressoney Toma cheese.*



LA VELLUTATA DI ZUCCA ALLA BRACE SERVITA CON , ARACHIDI AFFUMICATI, GUANCIALE CROCCANTE E OLIO AL ROSMARINO

€14.50

(7.8)

*Grilled pumpkin soup served with smoked peanuts, crispy bacon and
rosemary oil*

GLI AGNOLOTTI DEL PLIN AI TRE ARROSTI MANTECATI CON RISTRETTO DI VITELLO, BURRO DI MALGA E MAGGIORANA FRESCA

*€16.50

(1.3.7.8.9)

*stuffed pasta "Agnolotti" with three roasts creamed with veal
reduction, mountain butter and fresh thyme*

Alcuni alimenti potrebbero contenere allergeni, vi invitiamo a chiedere al personale di sala, consultare il libro degli allergeni e la tabella posta in fondo al menù
Il simbolo * indica che la portata potrebbe contenere alimenti surgelati all'origine o prodotti freschi abbattuti da Noi in fase di lavorazione per garantire qualità e
sicurezza come da regolamento CE853/2004

Some foods may contain allergens, we invite you to ask the dining room staff, consult the allergen book and the table at the bottom of the menu
The symbol * indicates that the serving may contain foods frozen at the source or fresh products blast chilled by us during processing to guarantee quality and safety
as per regulation CE853/2004

Menù

PORTATE PRINCIPALI



LA FONDUTA DEL WALSERSCHILD: FONTINA D'ALPEGGIO DOP, CROSTINI DI PANE MAISON, PATATE AL FORNO, GIARDINIERA AGRODOLCE "ALPENZU", MOCETTA TIPICA VALDOSTANA E COTTO ALLA BRACE DI SAINT-OYEN

€25.00

(1,3,7,12)

Walserschild Fondue: alpage Fontina PDO, multigrain croutons, baby potatoes, pickled vegetables, grilled Saint-Oyen ham, and 'De Bosses' mocetta.

I MEDAGLIONI DI CONIGLIO DISOSSATO FARCITO AL LARDO D'ARNAD DOP, CREMA DI SEDANO RAPA AFFUMICATA E WOK DI VERDURE

€19.00

(1.6.7.8.9.12)

Boneless rabbit medallions stuffed with Arnad DOP lard, smoked celeriac cream and wok vegetables



LA VALDOSTANA DELLO CHEF : COSTOLETTA DI VITELLO CON L'OSSO IMPANATA NEI GRISSINI, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE DI SAINT-OYEN E FONDUTA ALLA "FONTINA DOP" SERVITA CON PATATE AL FORNO ALLE ERBE *

€29.00

(1.6.7.8.9.12)

Valdostana del Walserschild: Typical Veal cutlet with bone breaded in breadsticks, Saint-Oyen ham cooked on the grill and fondue with "fontina dop" served with baked potatoes with herbs

RÖSTI DI PATATE SERVITO CON VERDURE SALTATE, NOCCIOLE CROCCANTI E FORMAGGIO "BUCHETTE DE CHÈVRE"

€19.00

(6.7.8.9.10)

Potato rösti served with seasonal vegetables au gratin, crunchy hazelnuts and goat cheese "Buchette de chèvre"



GUANCETTA DI VITELLO STRACOTTA AL VINO "TORRETTE" PROFUMATA ALLE ERBE SERVITA CON POLENTA CONCIA ALLA FONTINA DOP E BURRO DI MONTAGNA

€24.00

(6.8.9.10)

Veal cheek stewed in red wine and flavoured with herbs served with polenta with Fontina dop cheese and mountain butter



VERDURE GRIGLIATE €7.00 GRILLED VEGETABLES €7.00
CONTORNO DEL GIORNO €7.00 SIDE DISH OF THE DAY €7.00
PATATE CRISPERS FRITTE €6.00 FRENCH FRIES €6.00
INSALATA MISTA €7.00 MIXED SALAD €7.00

PER I PIÙ PICCOLI

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON PATATE FRITTE €16.00

Sliced chicken breast with French fries

PASTA CORTA ALL'UOVO IN BIANCO\BURRO\POMODORO €10.00

Fresh Egg Pasta plain / with butter / or tomato sauce

Pizze

...APPETIZERS...

STICK DI MOZZARELLA FILANTE PASTELLATA E FRITTA €5.00

Battered and fried stringy mozzarella sticks

PATATINE "TWISTER" CON FONDUTA ALLA FONTINA DOP E SPECK

CROCCANTE €7.50

"Crispers" French fries with Fontina PDO fondue and crispy speck

ANELLI DI CIPOLLA CROCCANTI ALLA BIRRA €6.00

Beer-battered onion rings



BUFALINA (1.7)

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO
(Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil)

€ 11.00

MARGHERITA (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO
(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil)

€ 8.90

VALDOSTANA (1.7)

FIOR DI LATTE, BASILICO, PROSCIUTTO COTTO E FONTINA DOP
(Mozzarella cheese, basil, cooked ham and Fontina cheese PDO)

€ 13.00

PROSCIUTTO CRUDO "SAINT MARCEL 18 MESI" (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO, PROSCIUTTO CRUDO "SAINT MARCEL 18 MESI"

(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, Parma ham)

€ 13.00

SALSICCIA (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO, SALSICCIA
(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, sausage)

€ 11.00

BURRATA (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, BURRATA 125G, BASILICO
(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, Burrata cheese 125g)

€ 11.50

CARRETTIERA (1.7)

FIOR DI LATTE, SALSICCIA, FRIARIELLI
(Mozzarella cheese, sausage, Friarielli, basil)

€ 13.00

AGGIUNTE:

PROSCIUTTO CRUDO €3.00

BURRATA €3.50

BUFALA €3.00

IMPASTO SPECIALE €2.00

ALTRI INGREDIENTI €2.00

FORMAGGI E SALUMI €2.00

coperto €2.50

LE CLASSICHE

SICILIANA (1.4.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE,
BASILICO, ORIGANO

*(Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, taggiasca
olives, basil, oregano)*

€ 10.50

CINQUE FORMAGGI... DELLA VALLE D'AOSTA (1.7)



FIOR DI LATTE, BLEU D'AOSTE, TOMA DI GRESSONEY, FONTINA DOP e
TOMA DI MONTAGNA KM0

*(Mozzarella cheese, bleu d'Aoste cheese, toma di Gressoney cheese,
Fontina PDO cheese)*

€ 12.50

COTTO E FUNGHI (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO, CHAMPIGNONS, PROSCIUTTO
COTTO

(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, cooked ham, mushrooms)

€ 13.00

AMERICANA (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO, WURSTEL, PATATE FRITTE*

(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, frankfurters, french fries)

€ 12.00

VEGETARIANA (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO, VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, seasonal vegetables)

€ 13.50

DIAVOLA (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO, SPIANATA PICCANTE

(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, spicy salami)

€ 11.00

CAPRICCIOSA (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, COTTO, OLIVE, CARCIOFINI

*(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, cooked ham, mushrooms, olives,
artichokes)*

€ 15.00

AGGIUNTE:

PROSCIUTTO CRUDO €3.00 BURRATA €3.50 BUFALA €3.00 IMPASTO SPECIALE €2.00 ALTRI INGREDIENTI €2.00 FORMAGGI E SALUMI €2.00

LE SPECIALI

FOCACCIA ZANARDI (1.7)

MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI FRESCHI, RUCOLA E PROSCIUTTO

CRUDO DI PARMA € 16.00

(Buffalo Mozzarella cheese, fresh cherry tomatoes, rocket salad, Parma ham)

SPORCACCIONA (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, BLEU D'AOSTE, CIPOLLA DI

TROPEA € 14.50

(Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, bleu d'Aoste cheese, Tropea onions)

MONTANARA (1.7)

FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE DI SAINT-OYEN,

FUNGHI PORCINI E BRIE FRANCESE € 15.00

(mozzarella cheese, typical Saint-Oyen ham, Porcini mushrooms and Brie cheese)

SCHILD (1.7)

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO COTTO,

MELANZANE FRITTE E GRANA PADANO € 14.50

(Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cooked ham, fried aubergine, Grana Padano cheese)

OBERTEIL (1.7)

FIOR DI LATTE, MELANZANE FRITTE, ZUCCHINE, PEPERONI, CIPOLLA DI

TROPEA, BLEU D'AOSTE € 14.50

(Mozzarella cheese, fried aubergine, courgettes, peppers, Tropea onion, bleu d'Aoste cheese)

Birre

ALLA SPINA

4 LUPPOLI LAGER "ANGELO PORETTI"

20CL\40CL €3.50\€6.00

Una pregiata lager, generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo

9 LUPPOLI AMERICAN IPA "ANGELO PORETTI"

20CL\40CL €4.00\€7.00

Una birra ad alta fermentazione, caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli, che le conferiscono un amaro accentuato e un intenso aroma floreale

GRIMBERGEN BLANCHE

25CL\50CL €5.00\€8.00

Una bianca in stile belga, caratterizzata dall'aroma fruttato e dal gusto rinfrescante che ricorda il bergamotto

GRIMBERGEN DOUBLE AMBRE'

25CL\50CL €5.00\€8.00

Una birra ambrata con sapori ricchi, profondi e agrodolci. Miscela di malti a diversa tostatura, con un profilo organolettico che richiama gli aromi della frutta secca tostata e del caramello

IN BOTTIGLIA

BIRRA AMBRATA WALSER "PIRUBECK" VALLE DI GRESSONEY

33 CL- 75 CL € 6.50- € 16.00

Birra ambrata, lievemente luppolata con sentori biscottati e di crosta di pane tostato prodotta artigianalmente ai piedi del Monte Rosa, non filtrata e non pastorizzata.

BIRRA BIONDA WALSER "FUNTRUNKIEERU" VALLE DI GRESSONEY

33CL-75 CL €6.50 €16.00

Birra chiara, fresca e delicata con leggere note dolci fruttate. Prodotta artigianalmente ai piedi del Monte Rosa, non filtrata e non pastorizzata.

BIRRA IPA WALSER "EISCHEME PALE ALE" VALLE DI GRESSONEY

33CL-75 CL €6.50 €16.00

Birra luppolata di colore dorato intenso, con aromi e sentori agrumati, floreali e note di malto tostate e caramellate. Prodotta artigianalmente ai piedi del Monte Rosa, non filtrata e non pastorizzata.

4 LUPPOLI LAGER "ANGELO PORETTI" 33CL €4.50

Una pregiata lager, generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo

4 LUPPOLI ANALCOLICA ZERO "ANGELO PORETTI" 33CL €4.50

Una pregiata lager, generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo