

Menù

ANTIPASTI



**LA TARTARE DI PEZZATA ROSSA VALDOSTANA "ROTES KALB DI ISSIME KM0",
MAYO ALL' AGLIO ORSINO E CIALDE DI POLENTA SOFFIATA**

€17.00

(1.3.4.6.7.10)

Farm to table veal tartare from Gressoney valley, typical Orsino garlic mayo and puffed polenta

**IL CARPACCIO DI CERVO: MARINATO CON ERBE DI MONTAGNA, SALSA TIEPIDA
AL BLEU DI NICOLETTA, CIPOLLE ROSSE ALL' AGRO DI LAMPONI E MANDORLE
TOSTATE**

€17.00

(1.3.7.8.9)

Deer carpaccio: marinated with mountain herbs, warm Nicoletta blue cheese sauce, red onions with raspberry sauce and toasted almonds



**IL TAGLIERE WALSERSCHILD: PROSCIUTTO CRUDO DI "SAINT MARCEL 18 MESI",
MOCETTA TIPICA, 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 TOPINAMBOUR**

€15.00

(1.3.7.8.9)

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



**LO SFORMATINO AI FUNGHI PORCINI E PATATE DI GRESSONEY CON FONTINA
DOP E PETALI CROCCANTI DI PATATE VIOLE**

€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 CAPRIOLO E FUNGHI PORCINI ESSICCATI

€18.00

(1.3.7.8.9.12)

Homemade tagliolini with 30 egg yolks creamed with venison ragout and dried porcini mushrooms

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



€15.50

(1.3.7.8)

Gressoney's potato 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.

I RAVIOLONI RIPIENI DI BURRATA DOP, CONFIT DI DATTERINI E PESTO ALL' AGLIO ORSINO DELLA VALLE DEL LYS



€14.50

(7.8)

Ravioli filled with Burrata DOP, confit of datterini tomatoes and wild garlic pesto from the Lys Valley



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.

TOURNEDOS DI SPALLA D' AGNELLO IN LENTA COTTURA, LARDO ALLE ERBE , CREMA DI CAVOLFIOR E AFFUMICATA E DEMI GLACE ALLA MENTUCCIA

€21.00

(1.6.7.8.9.12)

Slow-cooked lamb shoulder tournedos, sautéed in Arnad DOP lard, smoked cauliflower cream and mint demi-glace



LA VALDOSTANA DELLO CHEF : COSTOLETTA 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

LA TARTIFLETTE VEGETARIANA AL GRATIN: PATATE DI GRESSONEY, CIPOLLE DI TROPEA IGP STUFATE, FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI E FORMAGGIO REBLOCHON

€18.00

(6.7.8.9.10)

Vegetarian Tartiflette au gratin: Gressoney potatoes, stewed Tropea PGI onions, sautéed mushrooms, and Reblochon cheese



GUANCETTE DI MAIALINO STRACOTTE AL VINO "TORRETTE DOC" PROFUMATA ALLE ERBE SERVITE CON POLENTA CONCIA ALLA FONTINA DOP E BURRO DI MONTAGNA

€22.00

(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

...LE SPECIALI...

SUPPLÌ FATTI IN CASA : €3.50 AL PZ

- COTTO & FONTINA
- "ALLA NORMA" MELANZANE, POMODORO E MOZZARELLA
- "IL CLASSICO": POMODORO & MOZZARELLA
- TOMA DI GRESSONEY E SPECK DI MONTAGNA



"SUPPLÌ" HOMEMADE TYPICAL RICE CROQUETTES €3.50

HAM AND FONTINA CHEESE, ALLA NORMA STYLE, TOMATO AND MOZZARELLA,
TYPICAL TOMA CHEESE AND SPECK



LA TONNARA (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, FILETTI DI TONNO SOTT' OLIO, CIPOLLA ROSSA
AGRODOLCE, PESTO DI RUCOLA E BASILICO

*(Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish olive oil, sweet and sour red onion, rocket
salade pesto and basil)*

€ 14.50

LA GOLOSA (1.7)

POMODORO, STRACCIATELLA DI BURRATA, SALSICCIA CRUDA TIPO "BRA",
FIORI DI ZUCCA CROCCANTI E BASILICO

(Tomato sauce, burrata cheese, raw veal sausage, fried courgette flowers, basil)

€ 15.00

LA VULCANO (1.7)

FIOR DI LATTE, POMODORO, SPIANATA PICCANTE, NDUJA CALABRESE, CIPOLLA DI
TROPEA, RICOTTA SALATA E BASILICO

(Mozzarella cheese, basil, spicy Calabrian "nduja", red onion, salted ricotta cheese)

€ 14.50



LA " SAINT MARCEL " (1.7)

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

(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, typical "Saint Marcel" raw ham)

€ 13.00

L'AMATRICIANA 2.0 (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, GUANCIALE CROCCANTE, BURRATA, CIPOLLA E
BASILICO

(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, "Guanciale", burrata cheese, onion)

€ 15.00

LA NERANO (1.7)

FIOR DI LATTE, ZUCCHINE FRITTE, PROVOLONE DEL MONACO, PESTO DI RUCOLA,
CONFIT DI POMODORINI E BASILICO

*(mozzarella cheese, fried zucchini, provolone cheese, rocket salad pesto, cherry
tomatoes confit, basil)*

€ 12.50

LA SAPORITA (1.7)

FIOR DI LATTE, PERE SPADELLATE, BLEU D' AOSTE, MOCETTA TIPICA E NOCI
*(Mozzarella cheese, caramelized pear, blue d' Aoste cheese, typical Mocetta
ham, basil)*

€ 13.50

AGGIUNTE:

PROSCIUTTO CRUDO €3.00

BURRATA €3.50

BUFALA €3.00

IMPASTO SPECIALE €2.00

ALTRI INGREDIENTI €2.50

FORMAGGI E SALUMI €2.50

coperto €2.50

LE CLASSICHE

LA SICILIANA (1.4.7)

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

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

€ 12.00

LA 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)*

€ 13.00

LA COTTO E FUNGHI (1.7)

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

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

€ 13.00

L' AMERICANA (1.7)

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

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

€ 12.50

LA VEGETARIANA (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO, VERDURE FRESCHE DI STAGIONE
(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, seasonal vegetables)

€ 13.50

LA DIAVOLA (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO, SPIANATA PICCANTE

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

€ 12.00

LA CAPRICCIOSA (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, COTTO, OLIVE, CARCIOFINI
*(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, cooked ham, mushrooms, olives,
artichokes)*

€ 15.00

LA MARGHERITA (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO

(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil)

€ 9.50

LA VALDOSTANA (1.7)

FIOR DI LATTE, BASILICO, PROSCIUTTO COTTO E FONTINA DOP

(Mozzarella cheese, basil, cooked ham and Fontina cheese PDO)

€ 13.00

LA BUFALINA (1.7)

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO

(Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil)

€ 12.50

LE SPECIALI

LA 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)

LA SPORCACCIONA (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALSIICCIA, BLEU D'AOSTE, CIPOLLA DI
TROPEA € 14.50

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

LA 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)*

LA 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)*

LA 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)*

LA WALSER (1.7)

POMODORO, FIOR DI LATTE, TOMA DI GRESSONEY, MOCETTA TIPICA E BASILICO € 14.00
(tomato, fior di latte, toma di gressoney, typical mocetta and basil)

Birre

ALLA SPINA

4 LUPPOLI LAGER "ANGELO PORETTI"

20CL\40CL €4.00\€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