



**PARKHOTEL**  
MONTAVIC

## CAFFETTERIA “AL PARCO”

Per garantire la massima salubrità delle preparazioni alcuni prodotti sono trattati con la tecnologia del freddo come da disposizione di legge.

A richiesta è disponibile la lista degli allergeni: vi preghiamo di segnalare al personale in servizio eventuali intolleranze o allergie

Tous nos plats sont préparés sur le moment.

Pour assurer la salubrité pendant la préparation de nos plats, certains produits sont traités avec la technologie de réfrigération conformément à la loi.

All dishes are prepared on the moment.

To guarantee the highest hygiene during the preparation process, some ingredients are treated with the refrigeration technology as required by law



**I seguenti piatti sono serviti dalle 12.00 alle 14.00**  
**Les plats suivants sont de 12.00 à 14.00**  
**The following dishes are served from 12.00 to 14.00**

### **Per Cominciare**

La selezione di salumi della “Maison Bertolin”: prosciutto crudo “Franbon” aromatizzato al Genepy, motzetta di capra, lard d’Arnad d.o.p, salamini di cinghiale e boudin di barbabietola accompagnati dal pane “Micoula”

Sélection de charcuterie de la «Maison Bertolin » : jambon « Franbon » au genepy, motzetta de chèvre, lard d’Arnad d.o.p., saucisses de sanglier, boudin de betteraves et pain « micoula »  
Selection of cured meats from « Maison Bertolin » : ham « Franbon », motzetta of goat, lard d’Arnad d.o.p., sausage of wild boar, boudin of beetroots, “micoula” bread

€. 13,00

La selezione di formaggi dell’Antica Latteria Erbvoglio di Aosta accompagnati da dolci contrasti

La sélection de fromages de l’Ancienne Laiterie Erbvoglio de Aoste accompagnée par doux contrastes

Selection of cheeses from the Ancient Dairy Erbvoglio from Aosta, served with sweet contrast

€. 10,00

Gnocco fritto servito con mozzarella di bufala d.o.p. e prosciutto Franbon della Maison Bertolin

« Gnocco » frit servi avec mozzarella de buffle d.o.p et jambon Franbon de la Maison Bertolin  
Fried “Gnocco” served with mozzarella of buffalo milk, ham Franbon from “Maison Bertolin”

€. 12,50

### **Primi piatti**

Tortelli di capriolo in salmì mantecati con burro profumato al timo di montagna

Tortelli de chevreuil « en salmì » malaxés au beurre parfumé au thym de montagne  
Tortelli stuffed with venison cooked in “salmì” style, whipped with butter flavoured with mountain thyme

€. 10,00

“Chnèfflene”: gnocchetti della tradizione Walser serviti su fonduta di Fontina d.o.p. e speck croccante

« Chèfflene » : gnocchi de la tradition Walser servi avec fondue de Fontina d.o.p. et speck croquant  
“Chnèfflene”: dumplings of the walser tradition served with fondue of Fontina cheese and crispy speck

€. 9,00

Penne di grano duro mantecate al rosso pomodoro e basilico

Penne de blé dur malaxé au sauce tomate et basilic  
Penne pasta of durum wheat, tomato sauce and basil

€. 8,00



## Secondi piatti

Hamburger di “fassone” piemontese, pomodoro, lattuga, maionese servito con patatine stick ed il suo pane al sesamo

Hamburger de boeuf “Fassone piemontese”, tomate, laitue et mayonnaise  
servi avec pommes de terre stick et son pain

Hamburger of “Fassone” beef, tomatoes, lettuce and mayonnaise, french fries and sesamy bread  
€. 15,00.

Polenta concia con farina dell’Azienda Agricola Chappoz, burro nocciola profumato alla salvia

Polenta avec farine de la Ferme Chappoz, beurre noisette à la sauge  
Polenta made with flour of the Chappoz Farm, butter “noisette” flavoured with sage

€. 8,00

## Desserts

Brownie tiepido al cioccolato servito con gelato alla vaniglia

Brownie tiède au chocolat servi avec glace vanille  
Tepid chocolate brownie served with vanilla ice-cream

€. 6,00

Il classico tiramisù

Le tiramisù classique  
The classic tiramisù

€. 5,00

Torta rustica del giorno

Tarte du jour  
Tart of the day

€. 4,00

Frutti di bosco al naturale o con panna

Fruits du bois natur ou avec crème fraîche  
Fruits of the forest nature or with fresh cream

€. 6,00