



RISTORANTE LE 3 FIETTE

“Quando ero bambina il menù era composto da due scelte: prendere o lasciare....
Ora vi ritrovate in mano una selezione di piatti che nella mia vita hanno evocato ricordi e passioni.
Vi vorrei condurre in un piccolo viaggio attraverso questi sapori e profumi.
Per me cucinare è un’azione creativa, divertente, direi quasi giocosa. In ogni fase delle ricette c’è
un momento prezioso che porta al risultato finale. Questo risultato spero vi accompagni alla
frontiera di nuovi gusti ed esperienze perché poi sarà il ricordo di ciò che assaggerete che vi
congederà.

Io cucino...ma in fondo sto creando solo dei fantasmi....”

Chef Eleonora Ianno

“Quand j’étais gamine, la carte me permettait deux choix : prendre ou laisser...
Maintenant je vous propose une sélection de plats liés aux émotions et passions vécues au cours
de ma vie.
Avec mes créations je voudrais vous conduire dans un voyage où on évoque ces parfums et ces
saveurs.

Pour moi cuisiner représente une activité créative, amusante : une véritable passion.
Chaque phase de la préparation est précieuse pour obtenir le résultat final. Je souhaite vivement
que ma cuisine puisse vous faire vivre une expérience mémorable: dans l’espoir de vous amener à
la dégustation de nouveaux saveurs.

Je cuisine... mais en réalité je suis en train de créer des fantômes...”

Chef Eleonora Ianno

“When I was a kid the menu consisted of two choices: take or leave
Now you find a selection of dishes that in my life have evoked memories and passions. I would like
to take you on a small journey through these flavors and scents.
For me cooking is a creative and amusing action, I would say almost playful. At each stage of the
recipes there is a precious moment that leads to the final result. I hope that this result will
accompany you to the frontier of new tastes and experiences because it is the memory of what you
will taste that will take your leave.

I cook ... but in the end I am just creating ghosts “

Chef Eleonora Ianno



Per Cominciare

La selezione di salumi della "Maison Bertolin": prosciutto crudo "Franbon" aromatizzato al Genepy, motzetta di manzo, 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 boeuf, 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 beef, lard d'Arnad d.o.p., sausage of wild boar, boudin of beetroots, "micoula" bread

€. 13,00

Paté di cervo servito con gelatina al Porto "Ruby" e pan brioche* di segale

Paté de cerf servi avec gelée au Port « Ruby » et pain brioche de seigle
Paté of deer served with jelly of "Ruby" Port wine and pain brioche of rye

€. 10,00

Patata rossa al vapore, fonduta di toma di Gressoney dop di latte vaccino, pancetta "steccata" della Maison Bertolin e "bottarga" di tuorlo d'uovo

Pomme de terre rouge à la vapeur, fondue de toma de Gressoney dop de vache, "pancetta steccata" de la Maison Bertolin et bottarga de jaune d'œuf

Steamed red potatoe, toma of Gressoney dop cheese fondue, "pancetta steccata" from Maison Bertolin and bottarga of yolk

€. 10,00

Tartare di manzo* al coltello, crema leggera di "bagna cauda" e sfoglia croccante ai semi di sesamo

Tartare de bœuf haché au couteau, sauce légère de « bagna cauda » et croquante aux graines de sésame
Knife-cut beef tartare, delicate sauce of "bagna cauda" and crispy pastry sheet of sesame seeds

€. 11,00

Carotine colorate arrostate, yogurt aromatizzato al cumino e "gel" al coriandolo

Petite carottes rôtie, yaourt au cumin et "gel" au coriandre
Roasted carrots, yogurt flavoured with cumin and "coriander

€. 9,00



La pasta, il riso, le zuppe

Riso Carnaroli della riserva San Massimo, mantecato con ortiche, fonduta di "crottin" di capra e chips di prosciutto crudo "Franbon" della Maison Bertolin (min. 2 porzioni)

Riz « Carnaroli » de la réserve San Massimo malaxé à l'ortie, fondue de crottin de chèvre et chips de Jambon "Franbon" de la Maison Bertolin (min. 2 portions)

"Carnaroli" rice from "Riserva San Massimo" whipped with nettle, goat cheese fondue and chips of Franbon ham of Maison Bertolin (min 2 portions)

€. 12,00 cad.

Tortelli ripieni di stracotto di cinghiale *"serviti con la loro salsa e fave di cacao tostate

Tortelli rempli de sanglier et servi avec sa sauce et fèves de cacao rôties
Tortelli stuffed with wild boar and served with his sauce, roasted cocoa beans

€. 12,00

Gnudi* di seirass e spinaci su crema leggera di polenta gialla

Gnudi de fromage seirass et épinards sur sauce légère de polenta jaune
Gnudi dumplings of seirass cheese and spinaches on light sauce of yellow polenta

€. 11,00

La tipica "Favò" valdostana: pasta "qubetto" dell'Antico pastificio Verrigni, concassé di pomodoro, salsiccia*, fave e Fontina d.o.p.**

La typique « Favò » valdotaine : pasta "qubetto" de l'Ancienne Maison Verrigni, tomate concassée, saucisse, fèves et Fontina d.o.p.

Typical « Favò » : « qubetto » pasta from the ancient Verrigni pasta factory, tomatoes concassé, sausage, broad beans and Fontina d.o.p. cheese

€. 11,00

Paccheri di Gragnano "Benedetto Cavalieri" cacio e pepe e bottarga di trota

Paccheri de Gragnano "Benedetto Cavalieri", fromage "cacio" et poivre et poutargue de truite
Paccheri pasta from Gragnano "Benedetto Cavalieri", cacio cheese and pepper and trout bottarga

€. 10,00



La carne, il pesce, le verdure

Controfiletto di cervo * cotto rosato, salsa ai frutti di bosco, scalogno all'agro di lamponi e radicchio grigliato

Faux filet de cerf cuit rosé, sauce au fruits de bois, échalote à l'aigre de framboise et chicorée grillé
Loin of deer cooked rosé, sauce of fruits of the forest, shallot in raspberries vinegar and grilled chicory

€. 24,00

Filetto di vitello*, salsa alla ricotta, asparagi grigliati e millefoglie di patate al timo

Filet de veau*, *, sauce au fromage ricotta, asperges grillés et millefeuille de pommes de terre au thym
Filet of veal* ricotta cheese sauce, grilled asparagus and millefeuille of potatoes with thyme

€. 19,00

Suprema di faraona*, farcita con spinaci novelli, accompagnata da cipollotti, pinoli e il suo fondo di cottura

Suprême de pintade*, farcie avec épinards, servie avec oignons printanier, pignons e son jus
Supreme of guinea fowl, stuffed with spinaches, served with spring onions, pine nuts and cooking juices

€. 18,00

Filetto di trota* "panato" nella quinoa, taccole e salsa all'avocado profumata al lime

Filet de truite pané avec quinoa, mange-tout et sauce à l'avocat parfumé au lime
Filet of trout breaded with quinoa, snow peas, sauce of avocado flavoured with lime

€. 17,00

Falafel* di fave su hummus di ceci e agretti spadellati

Falafel* de fèves servi avec hummus de pois chiches et barbe du capucin poêlé
Falafel* of broad beans with hummus of chick peas and pan-fried glasswort

€. 14,00



Le specialità

T-bone steak di manzo alla griglia servita con patate di “Paysage à manger” e verdure di stagione (700 gr. circa)

T-bone steak de boeuf grillées et accompagnées de pommes de terre de « Paysages à manger » et légumes de saison (700 gr. environ) chaque 100 gr.

T-bone steak of grilled beef served with “ratte” potatoes of “Paysage à manger” and seasonal vegetables (700 gr. about) each 100 gr.

€. 6,00 all’etto

La fonduta di Fontina d.o.p. servita con polenta, patate, sottaceti e mele renette (minimo per due porzioni)

La fondue de Fontina d.o.p servie avec polenta, pommes de terre, légumes aux vinaigres et pommes « renette » (min. deux portions) à portion

Fontina cheese fondue served with pickles, potatoes, polenta and apples (min. 2 portions) each portion

€. 16,00 a porzione

Tutti i piatti vengono preparati al momento.

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

Gli asterischi vicino agli ingredienti indicano le seguenti informazioni:

prodotto congelato nei laboratori della nostra cucina: *

prodotto congelato in origine: **

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.

Les astérisques près des ingrédients indiquent les informations suivantes :

produit congelé dans notre cuisine : *

produit congelé à l’origine : **

Sur demande est disponible la liste des allergènes : on Vous prie de signaler au personnel en service les intolérances et allergies eventuelles

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

The asterisks near by the ingredients show the following informations:

Product frozen in our kitchen: *

Product frozen product origin: **

The list of the allergens is available on demand: pleas inform the staff on duty about your intolerances or allergies