



I Menu

Tra tradizione e innovazione

"Farm-sandwich": pan brioche all'uvetta, tostato, farcito di "teteun", erba ostrica, bagnetto rosso
in abbinamento ad un calice di vino "Ribolla Gialla" di Radikon

"Farm-sandwich": pain brioche avec raisin, grille, farci de "teteun", huître potagère, sauce "rouge" à la tomate
avec appariement d'un verre de "Ribolla Gialla" de Radikon

"Farm-sandwich": pan brioche with raisin, toasted, stuffed with "teteun", oyster leaf, red sauce of tomato served with
a glass of "Ribolla Gialla" from Radikon

**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

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

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

**Insalata di fragole con infuso tiepido al cardamomo e vaniglia, accompagnate da gelato al
fior di latte**

Salade de fraises servi avec infusion tiède au cardamome et vanille, accompagnées par glace à la crème
Strawberries salad served with tepid tea of cardamom and vanilla, served with cream ice-cream

€. 39,00 per persona

A mano libera

**Creazione, divertimento e giocosità: menu di cinque portate a discrezione di
Eleonora**

Création, amusement, enjoyment : menu de cinq plats choisi par Eleonora
Creation, fun, playfulness : menu composed by five courses selected by Eleonora

€. 55,00 per persona