



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

"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

€. 12,00

Polipo cotto a bassa temperatura e panato nel "Troillet" di noci, salicornia, salsa al sedano e maionese di barbabietola

Pulpe cuit à basse température et pané dans le « Troillet » de noix, salicorne, sauce au céleri et mayonnaise de betterave

Octopus cooked in low temperature and breaded in "Troillet" of nuts, celery sauce and mayonnaise of beetroots

€. 13,00

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

Insalata di fiori ed erbe selvatiche all'olio e sale, involtini di zucchine al pesto di semi di zucca

Salade de fleurs et herbes sauvages à l'huile et sel, rollé de courgettes au graine de citrouille

Salad of flowers and mountain herbs with olive oil and salt, roll of courgettes flavoured with pumpkin seeds

€. 8,00



La pasta, il riso, le zuppe

Riso Carnaroli della riserva San Massimo, mantecato con zafferano, scampi** e lardo affumicato secondo la tradizione Walser (min. 2 porzioni)

Riz « Carnaroli » de la réserve San Massimo malaxé au safran, langoustines et lard fumé selon la tradition Walser (min. 2 portions)

“Carnaroli” rice from “Riserva San Massimo” whipped with saffron, scampi and smoked lard of the Walser tradition (min 2 portions)

€. 13,00 cad.

Bottoni di pasta fresca* farciti con salame cotto di capra della Maison Bertolin, mantecati con burro al tarassaco e limone candito

Boutons of pâte fraîche farci avec saucisse de chèvre de la Maison Bertolin, malaxés avec beurre au pissenlit et citron confit

Buttons of fresh pasta stuffed with goat sausage of the Maison Bertolin whipped with butter flavoured with dandelion and candied lemon

€. 12,00

Gnocchi di patate e olive nere*, salsa al Bleu d'Aoste, "polvere" di olive taggiasche e capperi

Gnocchi de pommes de terre et olives noires, sauce au Bleu d'Aoste, "poudre" de olives "Taggiasche" et capres
Gnocchi of potatoes and black olives, Bleu d'Aoste cheese sauce, "powder" of olives and capers

€. 11,00

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

La tipique « 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

Lombo di coniglio farcito di salsiccia di cinghiale, profumato al tartufo nero estivo, carotine, zucchine e cipolle glassate

Râble de lapin farci avec saucisse de sanglier, parfumé à la truffe noire estivale, carottes, courgettes et oignons
Loin of rabbit stuffed with wild boar sausage, flavoured with black truffle, carrots, zucchini and glazed onions

€. 25,00

Animelle di vitello in due versioni: impanate nel "panko" e arrosate al burro servite con purea di sedano rapa affumicata col fieno e champignons

Riz de veau en deux version: pané avec "panko" et arrosé au beurre servie avec purée de céleri-rave fumé avec foins et champignons

Veal sweetbreads in two versions: breaded with "panko" and lightly fried with butter, served with celery root smoked with hay and champignons mushrooms

€. 20,00

Filetto di trota cotto sulla pelle accompagnato da insalatina di pomodorini e zucchine alla vaniglia, "schiuma" di menta, glassa di ibisco e peperoncino

Filet de truite cuit par la peau, salade de tomates et courgettes à la vanille, mousse de menthe citron, sauce à hibiscus et piment

Fillet of trout cooked from its skin, salad of tomatoes and zucchini flavoured with vanilla, foam of mint, hibiscus and chili pepper

€. 17,00

Falafel* lenticchie rosse impanate nel sesamo nero su gazpacho e le sue verdure

Falafel* lentilles rouges pané dans le sésame noir sur gazpacho et ses légumes

Falafel* of red lentils breaded with black sesame served on gazpacho and his vegetables

€. 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