



## RISTORANTE LE 3 FIETTE

Le 3 Fiette è il Ristorante gourmet che unisce la Tradizione della cucina Valdostana all'Innovazione e alla Creatività. Regionalità, freschezza e altissima qualità sono le caratteristiche che trovate nelle nostre ricette, con la consapevolezza di quanto sia importante mangiare bene e sano.

Buona cena!

Chef Davide Boggero

Le 3 Fiette est le restaurant gastronomique qui allie la tradition de la cuisine valdôtaine à l'innovation et à la créativité. Régionalité, fraîcheur et haute qualité sont les caractéristiques que vous trouverez dans nos recettes, avec la conscience de l'importance de bien manger et d'être en bonne santé.

Passé un bon dîner!

Chef Davide Boggero

Le 3 Fiette is the gourmet restaurant that combines the tradition of Valdostan cuisine with innovation and creativity. Regionality, freshness and high quality are the characteristics you will find in our recipes, with the awareness of how important it is to eat well and healthy.

Happy Dinner!

Chef Davide Boggero



## Per Cominciare

**La selezione di salumi della "Maison Bertolin": prosciutto crudo "Franbon" aromatizzato al Genepy, motzetta di manzo, lardo d'Arnad d.o.p, salami 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

**Pane, lardo, miele: gelato\* al pane nero, lardo affumicato cotto a bassa temperatura, salsa miele e senape**

Pain, lard, miel: glace au pain noir, lard fumé cuit à basse température, sauce au miel et moutarde

Bread, lard, honey: black bread ice cream, smoked lard cooked at low temperature, honey and mustard sauce

11,00

**Terra, lago e fumo: trota "Altura" salmonata affumicata, petto d'anatra\* a bassa temperatura, frutta e verdura di stagione, salsa al lampone e salsa\* al frutto della passione**

Terre, lac et fumée : truite saumonée fumée "Altura", magret de canard à basse température, fruits et légumes de saison, sauce à la framboise et au fruit de la passion

Land, lake and smoke: smoked salmon trout "Altura", duck breast at low temperature, seasonal fruits and vegetables, raspberry sauce and passion fruit sauce

12,00

**Tartare di manzo\* al coltello preparata al tavolo**

Tartare de bœuf haché au couteau préparé à la table

Knife-cut beef tartare, prepared at the table

13,00

**Asparagi\* e uova: asparagi sbianchiti, salsa olandese, tuorlo marinato, caviale di trota**

Asperges et œufs : asperges blanchies, sauce hollandaise, jaune d'œuf mariné, caviar de truite

Asparagus and eggs: bleached asparagus, hollandaise sauce, marinated egg yolk, trout caviar

10,00

**Insalata Chevrère: varietà di insalate e germogli, cipollotti in "pickle" di birra, melograno e caprino fresco "la Petite Ferme"**

Salade de chevrère : variété de salades et de choux, oignons nouveaux à la bière "pickle", grenade et fromage de chèvre frais "la Petite Ferme"

Chevrère salad: variety of salads and sprouts, spring onions in "beer pickle", pomegranate and fresh goat cheese from "La Petite Ferme"

9,00



## La pasta, il riso, le zuppe

### **Risotto al cetriolo, pere leggermente candite, riduzione al vino Chambave Muscat (min. 2 porzioni)**

Risotto au concombre, poires légèrement confites, réduction au vin Chambave Muscat (min. 2 portions)

Risotto with cucumber, lightly candied pears, reduction of Chambave Muscat wine ( min 2 portions)

**13,00 cad.**

### **Raviolo\* "Vapelenentse": raviolo di segale farcito di verza, brodo vegetale e cialda di Fontina 12 mesi**

Raviolo\* "Vapelenentse" : raviole de seigle farci au chou, bouillon de légumes et gaufre de

Fontina 12 mois

Raviolo\* "Vapelenentse": rye raviolo stuffed with cabbage, vegetable broth and Fontina wafer

12 months

**12,00**

### **Tagliolino\* al nero di seppia, bisque aromatizzata allo zenzero, lemon grass e peperoncino, tartare di gamberi al lime**

Tagliolino\* à la seiche noire, bisque au gingembre, citronnelle et piment, tartare de crevettes au citron vert

Tagliolino\* with cuttlefish black, ginger-flavoured bisque, lemon grass and chilli pepper, lime shrimp tartare

**14,00**

### **Spaghetto "Verrigni" affumicato, acqua di pomodoro, verdure di stagione e bottarga di muggine**

Spaghetti fumé "Verrigni", eau de tomate, légumes de saison et botargo de mullet

Smoked "Verrigni" noodle, tomato water, seasonal vegetables and mullet botargo

**11,00**

### **Vellutata di zucchine e basilico, ricotta di pecora della fattoria Morzenti, fiore di zucca in tempura**

Velouté de courgettes et basilic, ricotta de brebis de la ferme de Morzenti, fleur de courge en tempura

Velvety courgette and basil soup, sheep ricotta cheese from the Morzenti farm, pumpkin flower in tempura

**10,00**



## La carne, il pesce, le verdure

### **Controfiletto di cervo\***, salsa tiepida all'uva e pomodoro, purea di scalogni caramellati, rapanelli in agro e patate "Maxim"

Entrecôte de cerf\*, sauce tiède aux raisins et aux tomates, purée d'échalote caramélisée, radis aigre et pommes de terre Maxim

Venison sirloin\*, tepid grape and tomato sauce, caramelized shallot puree, radish in tartness and "Maxim" potatoes

22,00

### **Tataki di carbonade\*** di manzo e la sua salsa, polentina grigliata

Carbonade de bœuf\* tataki et sa sauce, polenta grille

Beef carbonade\* tataki and its sauce, grilled polenta

20,00

### **Sgombro\***, cipollotti alla piastra, maionese all'alga nori e capperi fritti

Maquereau\*, oignons de printemps grillés, mayonnaise aux algues nori et câpres frites

Mackerel\*, grilled spring onions, nori seaweed mayonnaise and fried capers

19,00

### **Galletto\*** ruspante arrosto servito al tavolo con purea di peperoni, spugna alla bietola, coste saltate e demi-glace alla nocciola

Coq fermier rôti\* servi à table avec purée de poivrons, éponge de bette et côtes sautées, demi-glace aux noisettes

Roast free-range cockerel\* served at the table with pepper puree, chard sponge, sautéed beets and hazelnut demi-glace

20,00

### **Veggie Burger:** di patate, quinoa e verdure, patate fritte con la buccia e salsa "barbecue" fatta in casa

Veggie Burger : de pommes de terre, de quinoa et de légumes, pommes de terre sautées avec sauce "barbecue" maison

Veggie Burger: of potatoes, quinoa and vegetables, fried potatoes with peel and homemade "barbecue" sauce

15,00



## Le specialità

### **T-bone steak di manzo alla griglia servita con patate fritte con la buccia e verdure di stagione (700 gr. circa)**

T-bone steak de bœuf grillé servi avec des pommes de terre frites et des légumes de saison (environ 700 gr.)

T-bone steak of beef served with fried potatoes and seasonal vegetables (about 700 gr.)

**6,00 all'etto**

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

Fontue au fromage Fontina d.o.p. servie avec de la polenta, des pommes de terre au four, des cornichons et des pommes "renette"

(minimum pour deux portions)

Fontina d.o.p. fondue served with polenta, baked potatoes, pickles and rennet apples (minimum for two portions)

**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 les plats sont préparés à la minute.

Afin de garantir la santé maximale des préparations, certains produits sont traités avec la technologie du froid, comme l'exige la loi.

Les astérisques à côté des ingrédients indiquent les informations suivantes : produit surgelé dans les laboratoires de notre cuisine : \*

produit surgelé à l'origine : \*\*

Une liste des allergènes est disponible sur demande : veuillez signaler toute intolérance ou allergie au personnel de service.

All the dishes are prepared at the moment.

In order to guarantee the maximum healthiness of the preparations, some products are treated with cold technology as required by law.

The asterisks next to the ingredients indicate the following information: frozen product in the laboratories of our kitchen: \*

originally frozen product: \*\*

A list of allergens is available on request: please report any intolerances or allergies to the staff on duty.

Translated with [www.DeepL.com/Translator](http://www.DeepL.com/Translator) (free version)