



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 Valle d'Aosta: Jambon de Bosses d.o.p., motzetta di manzo, lard d'Arnad d.o.p., salami di cinghiale e boudini di barbabietola accompagnati dal pane "Micoula"

Sélection de charcuterie de la Vallée d'Aoste Jambon de Bosses d.o.p., motzetta de boeuf, lard d'Arnad d.o.p., saucisses de sanglier, boudin de betteraves et pain « micoula »

Selection of cured meats from Aosta Valley Jambon de Bosses d.o.p., motzetta of beef, lard d'Arnad d.o.p., sausage of wild boar, boudin of beetroots, "micoula" bread

14,00

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

18,00

Trota salmonata di Morgex marinata Gravlax, cetrioli grigliati, julienne di cetrioli, maionese all'aneto, pane croccante

Truite saumonée de Morgex marinée au Gravlax, concombres grillés, julienne de concombres, mayonnaise à l'aneth, pain croustillant

Gravlax marinated salmon trout from Morgex, grilled cucumbers, cucumber julienne, dill mayonnaise, crusty bread

12,00

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

Tatin di cipolla, fonduta di Fontina d.o.p., gelato alla susina

Tatin d'oignons, fondue de Fontina d.o.p., glace aux prunes

Onion tatin, Fontina d.o.p. fondue, plum ice cream

10,00

Uovo croccante impanato e fritto, dadolata di barbabietola marinata al miso, insalatine di stagione

Œuf pané et frit croustillant, cubes de betterave marinés au miso, salades de saison

Crispy breaded and fried egg, diced miso-marinated beetroot, seasonal salads

11,00



La pasta, il riso, le zuppe

Riso della "Riserva San Massimo" mantecato alla barbabietola, arachidi salate e Bleu d'Auvergne (min. 2 porzioni)

Riz "Riserva San Massimo" fouetté aux betteraves, cacahuètes salées et Bleu d'Auvergne (min. 2 portions)

Riserva San Massimo" rice whipped with beetroot, salted peanuts and Bleu d'Auvergne (min 2 portions)

13,00 cad.

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

Raviolo* "Vapelenentse": raviolo de seigle rempli de chou de Savoie, de bouillon de légumes et d'une galette de fromage Fontina 12 mois

Raviolo* "Vapelenentse": rye raviolo filled with Savoy cabbage, vegetable stock and a 12-month Fontina wafer

12,00

Tagliolino* al nero di seppia, bisque aromatizzata allo zenzero, lemon grass e peperoncino, frutto di cozze al vapore

Tagliolino* à l'encre de seiche, bisque de gingembre, citronnelle et piment, fruits de moules à la vapeur

Tagliolino* with squid ink, ginger, lemon grass and chilli bisque, steamed mussels fruit

13,00

Spaghetto "Verrigni" affumicato, pesto di lattuga, patate e fagiolini

Spaghetti fumé "Verrigni", pesto de laitue, pommes de terre et haricots verts

Verrigni" smoked spaghetti, lettuce pesto, potatoes and green beans

11,00

Zuppa di cipolle, pane di segale, brodo vegetale e tometta di Doues

Soupe à l'oignon, pain de seigle, bouillon de légumes et tomette de Doues

Onion soup, rye bread, vegetable broth and Doues tometta cheese

10,00



La carne, il pesce, le verdure

Petto e coscia di piccione cotti a bassa temperatura e poi scottati, chutney di prugne e radicchio trevigiano grigliato

Poitrine et cuisse de pigeon cuites à basse température puis rôties, chutney de prunes et radicchio trevigiano grillé
Breast and leg of pigeon cooked at low temperature and then roasted, plum chutney and grilled radicchio trevigiano

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

Filetto di trota salmonata di Morgex arrosata al burro, fumetto di pesce e fagioli cannellini, miso rosso, rapanelli in pickle

Filet de truite saumonée de Morgex rôti au beurre, ragoût de poisson et haricots cannellini, miso rouge, radis marinés
Filet of salmon trout from Morgex roasted in butter, fish stew and cannellini beans, red miso, pickled radishes

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

Cavolfiore arrostito e poi affumicato, la sua ganache, salsa alla pesca bianca

Chou-fleur rôti puis fumé, sa ganache, sauce pêche blanche
Roasted and then smoked cauliflower, its ganache, white peach sauce

15,00



Le specialità

Tomahawk di manzo, patate fritte con la buccia e verdure di stagione (circa 900 grammi)

Tomahawk de bœuf, frites avec peau et légumes de saison (environ 900 grammes)
Beef tomahawk, fried potatoes with skin and seasonal vegetables (approx. 900 grams)

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)

Fondue 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.