



## 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 local cuisine with Innovation and Creativity. Regionality, freshness and high quality are the elements you will find in our recipes, with the awareness of how important it is to eat well and healthy.

Enjoy your 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, salamini di cinghiale e boudin 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

16,00

**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 "mi-cuit", rapanelli, vinaigrette alla mela cotogna, nocciola e scalogno, servita con maionese all'aglio senza uova e caviale di trota**

Truite saumonée de Morgex "mi-cuit", radis, coings, vinaigrette aux noisettes et échalotes, servie avec une mayonnaise sans œuf à l'ail et un caviar de truite

Salmon trout from Morgex "mi-cuit", radishes, quinces, hazelnut and shallot vinaigrette, served with egg-free garlic mayonnaise and trout caviar

14,00

**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

**Millefoglie di barbabietola, beurre blanc alla salsa di soia, olio al prezzemolo e cialda al curry**

Millefeuille de betteraves, beurre blanc à la sauce soja, huile de persil et galette de curry

Beetroot millefeuille, beurre blanc with soy sauce, parsley oil and curry wafer

13,00

**Uovo cotto nella pellicola, spuma di porri, carbone di cipolla e tartufo nero**

Œuf cuit en papillote, mousse de poireau, charbon d'oignon et truffe noire

Egg cooked in foil, leek mousse, onion charcoal and black truffle

14,00



## La pasta, il riso, le zuppe

**Riso della "Riserva San Massimo" mantecato alla crema di zucca\*, salsa jogurt al lime, castagne cotte nel miele e avvolte con Lard d'Arnad (min. 2 porzioni)**

Risotto "Riserva San Massimo" fouetté à la crème de potiron\*, sauce au yaourt au citron vert, châtaignes cuites au miel et enveloppées de Lard d'Arnad (min. 2 portions)

Riserva San Massimo" risotto whipped with cream of pumpkin\*, lime yoghurt sauce, chestnuts cooked in honey and wrapped with Lard d'Arnad (min. 2 portions)

14,00 cad.

**Ravioli\* "Vapelenentse"\*: ravioli di segale farciti 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

13,00

**Tortelli\* farciti di baccalà mantecato, crema "parmentier", tapenade di olive taggiasche e capperi fritti**

Tortelli\* fourré de morue à la crème, crème "parmentier", taggiasche tapenade d'olives et câpres frites

Tortelli\* filled with creamed cod, cream "parmentier", taggiasche olive tapenade and fried capers

14,00

**Spaghetto "Verrigni" affumicato, crema di broccoli\*, acciughe essiccate, crumble nero di parmigiano e julienne di peperoncino fritto**

Spaghetti "Verrigni" fumés, crème de brocoli\*, anchois secs, crumble de parmesan noir et julienne de piments frits

Smoked "Verrigni" spaghetti, broccoli cream\*, dried anchovies, black parmesan crumble and fried chilli julienne

13,00

**Crema di carciofi\*, ricotta di capra e scorza di bergamotto grattugiata**

Crème d'artichauts\*, ricotta de chèvre et zeste de bergamote râpé

Artichoke cream\*, goat ricotta cheese and grated bergamot zest

12,00



## La carne, il pesce, le verdure

**Controfiletto di cervo\* , demi-glace ai tre pepi, ganache al cioccolato e anice stellato e croissant di patata**

Contre-filet de cerf\* , demi-glace aux trois poivres, ganache au chocolat et à l'anis étoilé et croissant aux pommes de terre

Deer sirloin\* , three pepper demi-glace, chocolate and star anise ganache and potato croissant

24,00

**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

22,00

**Filetto di salmerino\* scottato, scalogni glassati al vino, ketchup di carote, foglie di cavoletti di Bruxelles e salsa al sedano**

Filet d'omble\* saisi, échalotes glacées au vin, ketchup de carottes feuilles de choux de Bruxelles et sauce au céleri

Seared char\* fillet, wine-glazed shallots, carrot ketchup Brussels sprout leaves and celery sauce

22,00

**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

22,00

**"Come una parmigiana": melanzane croccanti, coulis di pomodoro, spuma di mozzarella di bufala e sorbetto al basilico**

"Comme une parmigiana" : aubergine croustillante, coulis de tomates, mousse de mozzarella de buffle et sorbet au basilic.

"Like a parmigiana": crispy aubergine, tomato coulis, buffalo mozzarella mousse and basil sorbet.

15,00



## Le specialità

**Tomahawk di manzo, patate fritte con la buccia e verdure di stagione (circa 1 kg)**

Tomahawk de bœuf, frites avec peau et légumes de saison (environ 1 Kg)

Beef tomahawk, fried potatoes with skin and seasonal vegetables (approx 1 Kg)

**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)

**17,00 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.