



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 bœuf, 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 "demi-cuit", salsa alla mela cotogna e sedano rapa, servita con caviale di trota

Truite saumonée de Morgex "demi-cuit", sauce aux coings et céleri raves, servie avec un caviar de truite

Salmon trout from Morgex "demi-cuit", quinces and celeriac sauce, served with 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

Ganache di foie gras*, gelatina madeira e soya, fragole, barbabietole e vinaigrette al balsamico

Ganache de foie gras*, gelée de madère et de soja, fraises, betteraves et vinaigrette balsamique

Foie gras ganache*, madeira and soya jelly, strawberries, beetroot and balsamic vinaigrette

15,00



Uovo cotto nella pellicola, fonduta di pecorino, salsa alla nocciola e tartufo nero "scorzone"

Œuf cuit en papillote, fondue de pecorino, sauce aux noisettes et truffe noire "scorzone"

Egg cooked in foil, pecorino fondue, hazelnut sauce and black "scorzone" truffle

14,00



Aspic di pomodoro, crumble al parmigiano, sorbetto* al basilico e spuma di mozzarella di bufala

Aspic de tomates, crumble de parmesan, sorbet au basilic* et mousse de mozzarella de buffle.

Tomato aspic, parmesan crumble, basil sorbet* and buffalo mozzarella mousse

12,00





La pasta, il riso, le zuppe

Tortelli* farciti di melanzane arrostate, acqua di pomodoro e ricotta salata

Tortelli* farcis d'aubergines rôties, d'eau de tomate et de ricotta salée

Tortelli* filled with roasted aubergines, tomato water and salted ricotta cheese

13,00

**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

Riso della "Riserva San Massimo" mantecato allo zafferano, tartare di gambero crudo*, burrata e lime candito (min. due porzioni)

Riz "Riserva San Massimo" fouetté au safran, tartare de crevettes crues*, fromage burrata et citron vert confit (min. deux portions)

"Riserva San Massimo" risotto whipped with saffron, raw prawn tartare*, burrata cheese and candied lime (min. two portions)

15,00 cad. 

Spaghetto "Verrigni" affumicato e mantecato al burro acido*, animelle e aria al burro nocciola

Spaghetto "Verrigni" fumé et fouetté au beurre aigre*, ris de veau et air au beurre de noisette

Spaghetto "Verrigni" smoked and whipped with sour butter*, sweetbreads and hazelnut butter air

13,00

Tagliolino* al nero di seppia, pesto di rucola, salsa ai ricci di mari e polpa di granchio reale

Tagliolino* à l'encre de seiche, pesto de roquette, sauce aux oursins et chair de crabe royal

Tagliolino* with squid ink, rocket pesto, sea urchin sauce and king crab meat

18,00

Crema di zucchine, caprino morbido e aria alla menta

Crème de courgette, fromage de chèvre à pâte molle et air de menthe

Courgette cream, soft goat cheese and mint air

12,00 



La carne, il pesce, le verdure

Merluzzo carbonaro arrostito, salsa beurre blanc, caviale, tartufo nero "Scorzone"

Lieu noir rôti, sauce au beurre blanc, caviar, truffe noire "Scorzone"

Roasted saithe, beurre blanc sauce, caviar, black "Scorzone" truffle

24,00 

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

Carbonade de bœuf* tataki et sa sauce, polenta grillée

Beef carbonade* tataki and its sauce, grilled polenta

21,00 

Petto di piccione* cotto sulle ossa, lollipop di cosce di piccione, salsa alla ciliegia e frutta di stagione

Poitrine de pigeon* cuite à l'os, sucette de cuisse de pigeon, sauce aux cerises et fruits de saison

Pigeon breast* cooked on the bone, pigeon leg lollipop, cherry sauce and seasonal fruit

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

Melanzana tataki, pomodori datterini e emulsione al lime

Tataki d'aubergine, datterini tomates et émulsion au citron

Aubergine tataki, date tomatoes and lime emulsion

13,00 

Petto d'anatra marinato al miso cotto nella sua salsa, purée di fichi, fichi fiammeggiati e baby carote

Magret de canard mariné au miso et cuit dans sa propre sauce, purée de figues, figues flambées, petites carottes

Miso-marinated duck breast cooked in its own sauce, fig purée, flamed figs and baby carrots

22,00 



Le specialità

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

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

Tomahawk of Prussian beef, 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 (min. 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" (min. pour deux portions)

Fontina d.o.p. fondue served with polenta, baked potatoes, pickles and rennet apples (min. 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.