



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 Piergiorgio Valente

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 Piergiorgio Valente

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 Piergiorgio Valente



Per Cominciare

Tartare di vicciola* al coltello preparata al tavolo

Tartare de vicciola* coupé au couteau et préparé à table

Knife-cut vicciola* beef tartar prepared at your table

22,00

Trota salmonata affumicata al fieno, mele, riduzione di "Pierrot", pain brioche tostato

Truite saumonée fumée au foin, pommes, réduction de vin "Pierrot", pain brioché grillé

Hay-smoked salmon trout, apples, "Pierrot" reduction, toasted pain brioche

15,00



Variazione di merluzzo: mantecato e pil-pil, bagnetto verde e olive nere essiccate

Variation de la morue : malaxé et pil-pil, bagnetto vert et olives noires séchées

Cod variation: mantecato and pil-pil, green bagnetto and dried black olives

15,00



Prosciutto di cervo e consistenze di radicchio al balsamico

Jambon de cerf et texture de radicchio au balsamique

Deer ham and balsamic radicchio textures

15,00



Uovo in camicia, fondente di cavolfiore, grana e tartufo nero

Œuf poché, fondant de chou-fleur, fromage de grana et truffe noire.

Poached egg, cauliflower fondant, grana cheese and black truffle

14,00





La pasta, il riso, le zuppe

Gnocchetti * di patate "Verrayes", formaggio "crottin" di capra e cipolle

Gnocchi* de pommes de terre "Verrayes", crottin de chèvre et oignons

Potato gnocchi* "Verrayes", goat's cheese "crottin" and onions

15,00

Ravioli* "Vapelenentse"* ripieni di verza, fonduta di Fontina, cannella e polvere di pane nero

Raviolis* "Vapelenentse" * fourrés au chou de Savoie, fondue de Fontina, cannelle et poudre de pain noir

Ravioli* "Vapelenentse" * filled with Savoy cabbage, Fontina fondue, cinnamon and black bread powder

16,00

Riso della "Riserva San Massimo" al timo, zucca e formaggio Bleu d'Aoste (min. due porzioni)

Risotto "Riserva San Massimo" au thym, potiron et Bleu d'Aoste (min. deux portions)

"Riserva San Massimo" risotto with thyme, pumpkin and Bleu d'Aoste cheese (min. two portions)

16,00 cad. 

Carbonara d'alpeggio: pasta "riquadro" Verrigni, salsa all'uovo, gessato di pecora, ginepro e polvere di motzetta

Carbonara d'alpeggio" : pâtes "riquadro" de Verrigni, sauce aux oeufs, fromage de brebis, poudre de genièvre et de motzetta

Carbonara d'alpeggio": Verrigni "riquadro" pasta, egg sauce, sheep cheese, juniper and motzetta powder 16,00

Linguine "Cavalieri" aglio, olio, peperoncino, liquirizia e crudo di scampi*

Linguine "Cavalieri" ail, huile, piment, réglisse et langoustines crues*

Linguine "Cavalieri" garlic, oil, chilli pepper, liquorice and raw scampi

17,00

Seupa de Gri*: minestra di verdure di stagione, varietà di passati e orzo croccante

Seupa de Gri* : soupe de légumes de saison, variété de purées et orge croustillante

Seupa de Gri* : seasonal vegetable soup, variety of purees and crispy barley

14,00 



La carne, il pesce, le verdure

Branzino* scottato, crema di carciofi, carciofo arrostito e polvere di porro bruciato

Loup de mer saisi*, crème d'artichauts, artichauts rôtis et poudre de poireaux brûlés

Seared sea bass*, artichoke cream, roasted artichoke and burnt leek powder

24,00



Guancia di vitellone* al Fumin e noce moscata servita con polenta

Joue de veau* au Fumin et à la noix de muscade servie avec de la polenta

Veal cheek* with Fumin and nutmeg served with polenta

22,00



Carré di agnello*, crema di castagne e caldarroste, carote all'arancia

Carré d'agneau*, crème de marrons et châtaignes rôties, carottes à l'orange

Rack of lamb*, chestnut cream and roasted chestnuts, orange carrots

25,00



Galletto* ruspante arrosto servito al tavolo con salsa ai pinoli, patate novelle alla cenere, patate "fleur de pêches" chips e patate "gayane" fritte

Coq fermier rôti* servi à table avec une sauce aux pignons de pin, des pommes de terre nouvelles cendrées, des frites "fleur de pêches" et des pommes de terre frites "gayane".

Roast free-range cockerel* served at the table with pine nut sauce, ash-roasted new potatoes, "fleur de pêches" chips and fried "gayane" potatoes

25,00

Arrosto di sedano rapa e la sua salsa, sedano, salignon, finocchio e pane carasau

Céleri-rave rôti et sa sauce, céleri, salignon, fenouil et pain carasau

Roast celeriac and its sauce, celery, salignon, fennel and carasau bread

18,00



Le specialità

**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.