



## BISTROT

Per garantire la massima salubrità delle preparazioni alcuni prodotti sono trattati con la tecnologia del freddo come da disposizione di legge.  
A richiesta è disponibile la lista degli allergeni: vi preghiamo di segnalare al personale di servizio eventuali intolleranze e allergie.

Tous nos plats sont préparés sur le moment.  
Pour assurer la salubrité pendant la préparation de nos plats, certains produits sont traités avec la technologie de réfrigération conformément à la loi.

All dishes are prepared on the moment.  
To guarantee the highest hygiene during the preparation process, some ingredients are treated with the refrigeration technology, as required by law.  
An allergen list is available on request: please inform the service staff of any intolerances and allergies.

\*\* Congelato all'origine  
\*\* Congelé à l'origine  
\*\* frozen at origin

\*Congelato nei laboratori della nostra cucina  
\*Congelé dans nos laboratoires de cuisine  
\*Frozen in our kitchen laboratories

# PER COMINCIARE

Serviti dalle 12:30 alle 14:00

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,  
saucisses e pane "Micoula"\*

La sélection de charcuterie de la Vallée d'Aoste : Jambon de Bosses d.o.p., bœuf  
motzetta

lard d'Arnad d.o.p., saucisses de sanglier et boudin de betterave, saucisses et pain  
"Micoula"\*\*

Selection of Aosta Valley's cured meats : «Jambon de Bosses d.o.p.», "motzetta" of  
beef, lard d'Arnad d.o.p., sausage of wild boar, boudin of beetroots and  
"Micoula" bread  
17,00

La selezione di formaggi della Valle d'Aosta accompagnati da dolci contrasti  
Une sélection de fromages de la Vallée d'Aoste accompagnés de contrastes sucrés  
A selection of Aosta Valley cheeses accompanied by sweet contrasts  
14,00

Tagliere misto di salumi e formaggi della Valle d'Aosta  
Plateau mixte de charcuterie et de fromages de la Vallée d'Aoste  
Mixed cheese and cold cuts from the Aosta Valley  
17,00

# PRIMI PIATTI

Serviti dalle 12:30 alle 14:00

Cappellacci\* fontina e finferli saltati al burro e miele

Cappellacci\* au fromage Fontina et girolles sautées au beurre et au miel  
Cappellacci\* with Fontina cheese and chanterelles sautéed in butter and honey  
12,00

"Chnèfflene": gnocchetti della tradizione Walser saltati al burro, speck  
croccante e crottin di capra

"Chènefflene": gnocchi de la tradition Walser sautés au beurre, servi avec bacon  
croustillant et du fromage crottin de chèvre

"Chnèfflene": traditional Walser dumplings sautéed in butter, crispy bacon and  
goat crottin cheese  
11,00

Polenta concia con farina dell'Azienda Agricola Chappoz,  
burro nocciola e fontina d.o.p.

Polenta avec farine de la ferme Chappoz, beurre noisette et Fontina d.o.p  
Polenta concia with flour from the "Azienda Agricola Chappoz"  
hazelnut butter and Fontina cheese d.o.p.

9,00

Spaghetti alla chitarra mantecati a freddo con pesto di rucola, pomodorino  
semi-dry e toma di vaccino grattugiata

Spaghettis "alla chitarra" mixés à froid avec pesto de roquette, tomate demi-sec  
et fromage toma râpé au lait de vache

Cold-mixed spaghetti "alla chitarra" with rocket pesto, semi-dry tomato and  
grated cow's milk toma cheese

12,00

Insalata di riso rosso, venere e basmati, caponata di verdure al forno e pesto di  
basilico

Salade de riz rouge, vénus et basmati, caponata de légumes au four et pesto de  
basilic

Red, venus and basmati rice salad, baked vegetable caponata and basil pesto

12,00 

# VELLUTATE

Servite dalle 12:30 alle 14:00



Vellutata piselli e fondata di toma  
Velouté de petits pois et fondue de Toma  
Peas velouté and Toma cheese fondue  
10,00

Vellutata del giorno  
Velouté du jour  
Velouté of the Day  
10,00

# SECONDI PIATTI

Serviti dalle 12:30 alle 14:00

Civet di cervo\* al vino rosso con polenta

Civet de cerf\* au vin rouge avec Polenta

Deer civet\* in red wine with polenta

20,00 

Carbonade di manzo\* e polenta

Carbonade de bœuf\* servi avec de la polenta

Beef carbonade\* and polenta

18,00 

Filetto di trota salmonata\* al vino rosso, patate e crostini di pane nero

Filet de truite saumonée\* au vin rouge, pommes de terre et croûtons de pain noir

Grilled fillet of trout \* with red wine, potatoes and black bread croutons

17,00

Cotoletta\* alla valdostana, panura al pan nero, prosciutto cotto e Fontina

Escalope de porc\* de la Vallée d'Aoste, panure de pain noir, jambon cuit et  
fromage Fontina

Aosta Valley cutlet\*, black bread breading, cooked ham and Fontina cheese

17,00

Hamburger\*\* di "Fassone" piemontese, motzetta croccante, cipolla  
caramellata, lattuga e mayo al génoépy

Hamburger\*\* "Fassone piémontais", motzetta croustillante, oignon caramélisé,  
laitue et mayo au génoépy

Hamburger\*\* de boeuf "Fassone piemontese" crispy motzetta, caramelised onion,  
lettuce and mayo with génoépy

15,00

Club sandwich: pollo\*, uova, bacon croccante, pomodoro, lattuga e maionese

Club sandwich: poulet\*, oeuf, bacon croustillant, tomate, lettuce et mayonnaise

Club sandwich: chicken\*, egg, crispy bacon, tomato, lettuce and mayonnaise

16,00

# DESSERTS

Serviti dalle 12:30 alle 18:00

Tatin di mele con gelato alla vaniglia  
Tatin de pommes avec glace à la vanille  
Apple tatin with vanilla ice cream  
6,00

Torta rustica del giorno  
Gâteau du jour  
Cake of the day  
4,00

Tortino morbido al cioccolato con panna e salsa ai frutti di bosco  
Gâteau doux au chocolat avec crème et sauce aux fruits de bois  
Soft chocolate cake with cream and berry sauce  
6,00

Gelato artigianale  
Glace artisanale  
Homemade ice cream  
6,00 

Frutti di bosco con panna  
Fruits des bois avec de la crème  
Berries with cream  
5,00 