



## 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 marie la tradition de la cuisine valdôtainne à l'innovation et à la créativité. Régionalité, fraîcheur et qualité exceptionnelle sont les caractéristiques que vous trouverez dans nos recettes, avec la conscience de l'importance de bien manger et de rester en bonne santé.

Bon appétit !  
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 manzo\* preparata al tavolo

Tartare de bœuf\* et préparé à table

Beef tartare\* prepared at the table

19,00 (4-12-10-3-1)

### Trota salmonata marinata e affumicata al fieno, mele, riduzione di "Pierrot"

Truite saumonée fumée et marinée au foin, pommes, réduction de vin "Pierrot"

Hay-smoked and marinated salmon trout, apples, "Pierrot" reduction

17,00  (12-1-3-7-4)

### 10 Erbe spontanee con finocchio in semi, polline e sorbetto e finocchietto in gelée e in cialda

10 Herbes sauvages avec fenouil en graines, pollen et sorbet et fenouil sauvage en gelée et gaufre

10 Wild herbs with fennel in seed, pollen and sorbet and wild fennel in jelly and waffle

16,00  (10-12-3-1)

### Lingua di vitello messata e cotta, crema di rafano, giardiniera di verdura, salse e polveri

Langue de veau marinée sous sel, crème de raifort, des légumes en jardinère, des sauces et des poudres

Salt-cured veal tongue served with horseradish cream, vegetable giardiniera, sauces, and powders

16,00  (12)

### Uovo poché, spuma di Parmigiano "Vacche Rosse" 24 mesi, crema di noci e funghi porcini saltati

Œuf poché, mousse de Parmesan 'Vacche Rosse' affiné pendant 24 mois, crème de noix et cèpes sautés.

Poached egg, foam of 24-month-aged 'Vacche Rosse' Parmesan, walnut cream, and sautéed porcini

mushrooms

16,00  (3-7-8)

### Anguilla cotta a bassa temperatura, variazioni di mandarino e arachidi

Anguille cuite à basse température, variations de mandarine et arachides

Eel cooked at low temperature, variations of mandarin and peanuts

16,00  (4-5-7)



## La pasta, il riso, le zuppe

**Gnocchi \* di patate "Verrayes" e lardo affumicato, boudin e cipolle**  
Gnocchi\* de pommes de terre "Verrayes", au lard fumé, au boudin et aux oignons  
Potato gnocchi \* 'Verrayes' and smoked bacon, boudin and onions  
17,00 (7-1-3)

**Tortellini\* ripieni di civet di cervo, salsa di polenta, riduzione di Torrette Superieur**  
Tortellini\* farcis au civet de cerf, sauce polenta, réduction de Torrette Superieur.  
Tortellini\* filled with deer stew, polenta sauce, Torrette Superieur reduction.  
17,00 (1-3-7)

**Riso vialone nano "Pila Vecia" mantecato al caprino, pino e pere (min. 2 porzioni)**  
Riz Vialone Nano "Pila Vecia" au fromage de chèvre, aux pignons et aux poires (min. 2 portions)  
Vialone Nano "Pila Vecia" rice mantaged with goat cheese, pine and pears (min. 2 portions)  
18,00 cad.  (7-12)

**Chnéfflé: gnocchetti walser, saltati al burro di gambero\* rosso di Mazara, la colatura, il carpaccio, l'estratto e i limoni**  
Chnéfflé: gnocchi walser, sautés au beurre de crevettes rouges de Mazara, colatura, carpaccio. et citrons  
Chnéfflé: Walser dumplings, sautéed in red shrimp butter, with colatura, carpaccio, extract and lemon  
18,00 (1-2-3-7-9)

**Carbonara d'alpeggio: fusillone "monograno Felicetti", salsa all'uovo, gessato di pecora, ginepro e polvere di motzetta**  
Carbonara d'alpeggio" : fusillone « monograno Felicetti », sauce aux oeufs, fromage de brebis, poudre de genièvre et de motzetta  
Carbonara d'alpeggio": fusillone "monograno Felicetti, egg sauce, sheep cheese, juniper and motzetta powder  
17,00 (7-1-3)

**Crema di castagne, castagne, panna cotta di "brossa" e sesamo nero**  
Velouté de châtaignes, châtaignes, panna cotta à la "brossa" et sésame noir  
Chestnut velouté, chestnuts, "brossa" panna cotta, and black sesame  
15,00 (1-3-7-11)



## La carne, il pesce, le verdure

**Lucioperca in oliocottura con carciofo, more e salsa al basilico**

Sandre en cuisson à l'huile avec artichaut, mûres et sauce au basilic

Pike-perch in cooking oil with artichoke, blackberries, and basil sauce

26,00 (4-7)

**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

24,00 (7-9-12)

**Filetto di cervo marinato all'aglio orsino, bietolina e radice di prezzemolo, pesto di aglio orsino, salsa e radice di prezzemolo croccante**

Filet de cerf mariné à l'ail des ours, bette et racine de persil, pesto à l'ail des ours, sauce et racine de persil croustillante

Marinated venison fillet with wild garlic, chard, and parsley root, wild garlic pesto, sauce, and crispy parsley root

28,00 (7)

**Galletto\* ruspante alla camomilla, cotto al fieno e consistenze di zucca**

Coquelet fermier à la camomille, cuit au foin et textures de courge

Free-range spring chicken with chamomile, hay-cooked, and pumpkin textures

26,00 (9)

**Animelle di gola di vitello al latte, topinambour, salsa di alici e semi di senape**

Ris de veau de gorge au lait, topinambour, sauce aux anchois et graines de moutarde

Veal sweetbreads in milk, Jerusalem artichoke, anchovy sauce, and mustard seeds

26,00 (4-7-10)

**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 de carasau

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

18,00 (7-9)



## Le specialità

**La fondata di Fontina d.o.p. servita con polenta, patate, sottaceti e mele renette  
(min. per due porzioni)**

Fondue de Fontina AOP servie avec de la polenta, des pommes de terre, des pickles et des pommes reinettes  
(minimum pour deux portions)

Fontina DOP fondue served with polenta, potatoes, pickles, and russet apples (minimum for two servings)

**19,00 a porzione**  (3-7)

\*\*\*\*



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.