

Coperto a persona

Coperto for each person

Coperto par personne

2,50



*** Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (celiachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni.**

** Some of the products used, depending on the period, could be frozen; for information ask the staff. For those with allergies or intolerances (including celiac disease), we invite you to ask the staff for the dishes to suit your needs at the time of ordering. Some menu items may contain allergens.*

** Certains des produits utilisés, selon la période, peuvent être congelés; pour plus d'informations, demandez au personnel. Pour ceux qui présentent des allergies ou des intolérances (y compris la maladie cœliaque), nous vous invitons à demander au personnel les plats adaptés à vos besoins au moment de la commande. Certains éléments du menu peuvent contenir des allergènes.*



Il piatto è vegano

The dish is vegan

Le plat est végétalien

Menù Degustazione Valle d'Aosta
Tasting menù of Aosta Valley
Menù dégustation de la Vallée d'Aoste

Il tagliere Valdostano

Plate with cold cuts and cheeses of the Aosta Valley

Assiette de charcuterie et fromages typiques de la region

Ravioli ripieni di fontina saltati con mele e burro nocciola conditi con salsa alle noci e spinacino stufato

Ravioli filled with fontina cheese sautéed with apples and hazelnut butter served with walnut sauce and stewed spinach

Raviolis fourrés au fromage fontina sautés avec des pommes et du beurre de noisette, servis avec une sauce aux noix et épinards à l'étuvée

Arrosto di manzo brasato con salsa al vino rosso e castagne al miele

Braised roast beef with red wine sauce and honeyed chestnuts

Rôti de bœuf braisé avec sauce au vin rouge et châtaignes au miel

Crostata al cacao con mousse al caramello e crema alle pere aromatizzate alla grappa di Chambave

Muscat

Cocoa tart with caramel mousse and pear cream flavoured with Chambave Muscat grappa

Tarte au cacao avec mousse au caramel et crème de poire aromatisée à la grappa Chambave Muscat

35,00 senza dessert / 40,00 con dessert

without dessert

sans dessert

with dessert

avec dessert

Il tagliere Valdostano

Plate with cold cuts and cheeses of the Aosta Valley

Assiette de charcuterie et fromages typiques de la region

13,00

Tagliata di melanzana in crosta di pistacchio su crema di peperone rosso con mousse allo zafferano e chips di radice di loto



Sliced aubergine in pistachio crust on red pepper cream with saffron mousse and lotus root chips

Aubergine tranchée en croûte de pistache sur crème de poivron rouge avec mousse de safran et chips de racine de lotus

10,50

Carpaccio di cervo con maionese ai frutti di bosco* e grissini maison profumati alle erbe

Venison carpaccio with berry mayonnaise and herb-scented maison breadsticks*

Carpaccio de cerf avec mayonnaise aux baies et gressins maison aux herbes*

14,50

Salmone marinato su salsa al pistacchio, cremoso al lime e sfogliatina* al sesamo nero

*Marinated salmon on pistachio sauce, lime cream and black sesame puff pastry**

Saumon mariné sur sauce aux pistaches, crème de citron vert et feuilleté au sésame noir*

13,00

Panna cotta al basilico su crumble di nocciole e mousse al parmigiano

Panna cotta with basil on hazelnut crumble and parmesan mousse

Panna cotta au basilic sur crumble de noisettes et mousse de parmesan

10,00

<p>Spaghetti aglio, olio e ricciola marinata su crema di sedano rapa con olio agli agrumi e fili di peperoncino <i>Garlic, oil and marinated amberjack spaghetti on celeriac cream with citrus oil and chili pepper threads</i> <i>Spaghettis à l'ail, à l'huile et à la sériole marinée sur crème de céleri-rave à l'huile d'agrumes et fils de piment</i></p>	11,50		
<p>Cacio e pepe dello Chef <i>Chef's cacio e pepe</i> <i>Cacio e pepe du chef</i></p>	12,50		
<p>Gnocchi di patate "Ad Forum" <i>Gnocchi with sausage, cherry tomatoes, leeks and parmesan wafer</i> <i>Gnocchi avec tomates cerises, poireaux, saucisse et croute de parmesan</i></p>	11,00		
<p>Orecchiette al pesto di pomodori secchi, emulsione di rucola e filetti di mandorla <i>Orecchiette pasta with sun-dried tomato pesto, rocket emulsion and almond fillets</i> <i>Pâtes orechiette au pesto de tomates séchées, émulsion de roquette et filets d'amandes</i></p>		10,50	
<p>Risotto mantecato alla nocciola con battuta di manzo messato e mascarpone acidulato <i>Creamed hazelnut risotto with chopped beef and acidified mascarpone cheese</i> <i>Risotto crémeux aux noisettes avec tartare de bœuf et fromage mascarpone acidifié</i></p>	13,50		
<p>Ravioli ripieni di fontina saltati con mele e burro nocciola conditi con salsa alle noci e spinacino stufato <i>Ravioli filled with fontina cheese sautéed with apples and hazelnut butter served with walnut sauce and stewed spinach</i> <i>Raviolis fourrés au fromage fontina sautés avec des pommes et du beurre de noisette, servis avec une sauce aux noix et épinards à l'étuvée</i></p>	12,00		
<p>La polenta taragna <i>Polenta taragna</i> <i>La polenta taragna</i></p>	6,00	<p>La polenta concia taragna <i>Polenta taragna with cheese</i> <i>La polenta taragna au fromage</i></p>	9,00

Angus in crosta di mandorle su salsa al passito e ribes* 21,50
Angus in almond crust on passito and currant sauce*
*Angus en croûte d'amandes sur une sauce au passito et aux groseilles**

Arrosto di manzo brasato con salsa al vino rosso e castagne al miele 20,50
Braised roast beef with red wine sauce and honeyed chestnuts
Rôti de bœuf braisé avec sauce au vin rouge et châtaignes au miel

Tentacoli di polpo* alla gallega con stracciatella di burrata affumicata 24,50
Octopus tentacles alla gallega with smoked burrata*
Tentacules de poulpe à la gallega avec burrata fumée*

Tempura di zucchine, seitan e sedano rapa con maionese al basilico e coulis di more* 17,50
*Tempura de courgette, de seitan et de céleri-rave avec mayonnaise au basilic et coulis de mûres** 
Courgette, seitan and celeriac tempura with basil mayonnaise and blackberry coulis*

Anatra all'arancia profumata al timo e cotta a bassa temperatura 18,50
Duck in orange scented with thyme and cooked at low temperature
Canard à l'orange parfumé au thym et cuit à basse température

I nostri secondi vengono accompagnati da un bis di contorni
Our seconds courses are accompanied by an encore of contours
Nos viandes et poissons sont accompagnés de légumes du jour

Contorni - Side dishes - Plat d'accompagnement

L'insalata mista

Mixed salad

La salade mixte



4,00

Le patate rustiche

Roasted potatoes

Les pommes de terre rustiques

4,00

Le verdure alla griglia

Grilled vegetables

Les légumes à la grille



5,00

Bis di contorni del giorno

Bis of side dishes

Plat d'accompagnement du jour

4,00

Insalatone - Big salads - Grandes salades

Marina

Insalata verde, gamberi*, mirtilli, salsa alla curcuma, cipolle rosse agrodolci e granella di nocciole

Green salad, prawns*, blueberries, turmeric sauce, sweet and sour red onions and hazelnut crumbs

Salade verte, crevettes*, myrtilles, sauce au curcuma, oignons rouges aigre-doux et miettes de noisettes

12,50

Valdostana

Insalata verde, mocetta croccante, fontina, noci, mele e sedano

Green salad, crispy mocetta, fontina cheese, walnuts, apples and celery

Salade verte, mocetta croustillante, fromage fontina, noix, pommes et céleri

11,50

Veganella


Insalata verde, pomodorini, mais, olive taggiasche, fagioli red kidney e cavolo viola

Green salad, cherry tomatoes, corn, Taggiasca olives, red kidney beans and purple cabbage

Salade verte, tomates cerises, maïs, olives Taggiasca, haricots rouges et chou violet



11,00

- Il tiramisù della casa** 6,50
Homemade tiramisù
Tiramisù maison
- Carpaccio d'ananas marinato al cardamomo con scaglie di cioccolato fondente, mirtilli* e sorbetto di limone al basilico*** 6,50 
Carpaccio of pineapple marinated in cardamom with dark chocolate chips, blueberries and basil lemon sorbet**
Carpaccio d'ananas mariné à la cardamome avec copeaux de chocolat noir, myrtilles et sorbet citron basilic**
- La torta della casa** 6,50
Homemade cake
Gâteau maison
- Cannolo di pasta fillo* con mousse al lime e cocco su salsa ai frutti esotici** 6,50
Phyllo dough cannoli with lime and coconut mousse on exotic fruit sauce*
Cannoli en pâte phyllo avec mousse au citron vert et à la noix de coco sur une sauce aux fruits exotiques*
- Crostata al cacao con mousse al caramello e crema alle pere aromatizzate alla grappa di Chambave Muscat** 6,50
Cocoa tart with caramel mousse and pear cream flavoured with Chambave Muscat grappa
Tarte au cacao avec mousse au caramel et crème de poire aromatisée à la grappa Chambave Muscat
- Tortino "Sacher"** 7,50
Dark chocolate cake with apricot heart on fondant sauce
Fondant au chocolat avec cœur d'abricot sur sauce au chocolat noir
(attesa 15 minuti - waiting 15 minutes - attente 15 minutes)