

**orari ristorante:**

pranzo / lunch: 12.30 – 14.00  
cena / dinner: 19.30 – 21.00

**il tagliere:**

selezione di salumi e formaggi tipici € 16 [7](#)  
*platter of cured charcuterie and selection of local cheese*

**il manzo:**

salè di manzo con cavolo rosso marinato all'aceto di lamponi\* € 14  
*beef salé with red cabbage marined in raspberry vinegar*

**l'uovo:**

Uovo 65° su crema di zucca, semi di girasole e guanciaie croccante\* € 14 [3.11](#)  
*egg cooked at 65° on creamed pumpkin, sunflower seeds and crispy bacon*

**il baccalà:**

baccalà mantecato con bagnetto verde, polvere di olive nere disidratate e  
chips di polenta soffiata \* € 16 [7.4](#)  
*creamed cod with typical parsley sauce, black olives powder and fried polenta*

**il buffet:**

antipasto a buffet (solo alla sera)\* € 12 [1.2.3.4.7.8.14](#)  
*buffet of appetizers (evening meal only)*

@@@

**gli gnocchi:**

gnocchi alla barbabietola su fonduta di Castelmagno e nocciole tostate\* € 14  
[1.3.7.8](#)  
*beetroot dumplings served with Castelmagno cheese fondue, and salted toasted hazelnuts*

**il risotto:**

risottino alla zucca con crema al Blue d'Aoste e speck croccante\* € 14 [7](#)  
*risotto with pumpkin, served with Blue d'Aoste cream and crispy speck*

**la polenta:**

polenta concia alla toma di Gressoney con burro alla Maitre d'Hotel\* € 14 [7](#)  
*typical polenta with toma cheese from Gressoney served with beurre Maitre d'Hotel*

**le tagliatelle:**

tagliatelle al ragù di capriolo con demi-glace di manzo al Porto\* € 16 [1.3](#)  
*tagliatelle with venison ragout with Porto demi-glace sauce*

@@@

**la guancia:**

*guancia di manzo in lenta cottura con purè di patate rustica e crudité di sedano\* € 18 <sup>97</sup>*

*slow cooked beef cheek with mashed potatoes and raw celery*

**il maialino:**

*filetto di maialino e fondo alle fragole e soia con carotine al burro e maggiorana\* € 16 <sup>679</sup>*

*pork loin with strawberry and soy coulis, served with buttered baby carrot and marjoran*

**l'entrecôte:**

*entrecôte alla piastra con sauté di verdure € 22*

*grilled entrecôte with vegetable sauté*

**lo sformatino:**

*sformatino di sedano rapa su salsa leggera di acciughe e chips di parmigiano € 18 <sup>73</sup>*

*celeriac flan with light anchovy sauce and parmesan chips*

@@@

**la bourguignonne:**

*bourguignonne (min 2 pers. su prenotazione)\* € 32 a persona*

*bourguignonne (on request min. 2 people) € 32 per person*

@@@

*insalata mista € 6*

*mixed salad*

*contorno del giorno\* € 6*

*side dish of the day*

@@@

*dessert della casa\* € 6 <sup>178</sup>*

*home-made dessert*

@@@

**la nostra proposta vegana:**

*Spaghetti di riso con zucchine e soia\* €14 <sup>6</sup>*

*Rice noodles with zucchinis and soy*

*Cotoletta vegana con misticanza\* €14 <sup>8</sup>*

*Vegan cutlet with green salad*

\* i piatti contrassegnati con asterisco sono cucinati con prodotti surgelati o con prodotti freschi abbattuti dopo cottura. Tutti i prezzi indicati sono a persona

Tutti i dolci sono di nostra produzione. Alcuni piatti vengono lavorati, abbattuti e conservati alla temperatura di -25° al fine di conservare la naturale freschezza.

## ***La nostra proposta di vino al bicchiere***

### ***Bianchi e bollicine:***

- ***Triskell Metodo Classico - Coenfer VDA € 7***  
(MAYOLET)
- ***Chambave Muscat VDA - Crotta di Vegneron € 6***  
(MOSCATO BIANCO)
- ***Talò Verdeca di Puglia - San Marzano € 6***  
(VERDECA)



### ***Vini rossi:***

- ***Pinot Nero VDA – Edoardo Braga € 6***  
(PINOT NERO)
- ***Chianti Classico Gran Selezione – Banfi € 7***  
(SANGIOVESE)
- ***Rosso di Montepulciano Sabazio € 7***  
(PRUGNOLO GENTILE)
- ***Barolo Costa di Rose DOCG € 12***  
(NEBBIOLO)



### ***Vino da dessert:***

- ***Malvasia di Casorzo € 7***  
(MALVASIA NERA)

