



Loc. Edelboden Sup. 34
11020 Gressoney-la-Trinité
Tel. 0039 0125 366139
www.hoteldufour.it

orari ristorante:

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

il tagliere: selezione di salumi e formaggi tipici €18

platter of cured charcuterie and selection of local cheese [7](#)

plateau de fromages: formaggi artigianali del territorio, serviti con confetture €16

artisanal local cheeses, served with fine preserves [7](#)

il tagliere di salumi tipici del territorio €16

traditional local cured meats

mocetta valdostana con citronette al limone €14

typical cured beef with lemon citronette dressing [12](#)

carne salada alla valdostana con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP €16

typical cured beef with rocket and Parmigiano Reggiano PDO shavings [7](#) [12](#)

@@@

gli gnocchi di patate fatti in casa con pesto di noci e speck croccante €16

potato gnocchi with Bleu d'Aoste cheese and crispy speck [1](#) [3](#) [7](#) [8](#)

il risotto al Bleu d'Aoste con pere caramellate e noci (minimo due persone) €18

risotto with Bleu d'Aoste cheese, caramelized pears and walnuts (minimum two people) [7](#) [8](#)

la lasagna della casa al forno €14

homemade baked lasagna [1](#) [3](#) [7](#) [9](#)

i ravioli al sugo di brasato, con sentori di ginepro e chiodi di garofano €18

ravioli with braised meat sauce, flavored with juniper berries and cloves [1](#) [3](#) [7](#) [9](#) [12](#)

le tagliatelle fatte in casa trafilate al bronzo al ragù / pomodoro / pesto €14

Homemade bronze-cut tagliatelle with ragù / tomato sauce / pesto [1](#) [3](#) [7](#) [8](#)

le casarecce al ragù di capriolo, mantecate con infuso di olio al basilico a bassa temperatura €16

casarecce pasta with venison ragù, finished with low-temperature basil-infused olive oil [1](#) [9](#) [12](#)

@@@

la cotoletta di vitello alla valdostana servita con verdure spadellate €18

Valdostana-style veal cutlet with sautéed vegetables [1 3 7](#)

la fonduta alla valdostana con i suoi crostini di pane €16

Valdostana cheese fondue with bread croutons [1 7](#)

la polenta concia (con formaggio e burro fuso) con brasato di selvaggina €18

Polenta concia (with cheese and melted butter) served with game stew [7. 9. 12](#)

lo stinco di maiale al Prosecco con insalata di fagiolini arricchita con menta e aglio €20

pork shank braised with Prosecco, served with green bean salad flavored with mint and garlic [12](#)

il medaglione di controfiletto ai tre pepi con verdure grigliate (circa 200 g) €28

sirloin medallion with three peppercorns and grilled vegetables (approx. 200 g)

la parmigiana di melanzane €14

eggplant parmigiana [1 7](#)

@@@

la bourguignonne:

bourguignonne (min 2 pers. su prenotazione)* €38 a persona

bourguignonne (on request min. 2 people) € 38 per person

@@@

dessert della casa* €6

home-made dessert [7 8 5 3](#)

gelato* €6

ice cream [7 3](#)

@@@

* 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.

* Dishes marked with an asterisk are prepared using frozen products or fresh products blast-chilled after cooking.
All prices are per person.

All desserts are homemade. Some dishes are prepared, blast-chilled, and stored at -25°C in order to preserve their natural freshness.



Le nostre proposte di vino a bicchiere

Bianchi e bollicine:

- *Nature Brut VDA – metodo classico € 7*
(*Prie' Blanc*)
- *Chambave Muscat La Vrille VDA € 7*
(*Moscato Bianco*)
- *Cutizzi Greco di Tufo DOC € 7*
(*Greco di Tufo*)



Vini rossi:

- *Petite Rouge 2021 Didier Gerbelle € 7*
(*Petit Rouge*)
- *Nebbiolo Il Principe 2022 € 8*
(*Nebbiolo*)
- *Taurasi Campania 2019 € 8*
(*Taurasi*)



Vino da dessert

- *Moscato D'Asti € 7*
(*Moscato*)

- *Moscato Bianco Greco* € 7
(*Moscato Bianco*)



Acqua 0.75 lt € 3,50