



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 [Z](#)

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

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

il tagliere di salumi tipici del territorio €16

traditional local cured meats

mocetta olio e limone €14

typical dried beef with lemon and olive oil

carpaccio di manzo con rucola e scaglie di pecorino €16

beef with rochet salad and pecorino cheese

@@@

gli gnocchi fatti in casa di patate con crema al blue d'Aosta €16

potato gnocchi with Bleu d'Aoste cheese [1378](#)

il risotto alla valdostana (minimo due persone) €18

valdostana-style risotto (minimum two people) [Z](#)

la lasagna della casa al forno €14

homemade baked lasagna [137](#)

I ravioli al sugo di brasato €18

Ravioli with braised-meat sauce [137](#)

le tagliatelle fatte in casa trafilate al bronzo al ragù / pomodoro / pesto €16

Homemade bronze-cut tagliatelle with ragù / tomato sauce / pesto [1378](#)

lo spaghetti al pesto di noci €14

Spaghetti with walnut pesto [178](#)

@@@

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

Valdostana-style veal cutlet with sautéed vegetables [137](#)

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

Valdostana cheese fondue with bread croutons [17](#)

la selvaggina con polenta €18

game meat with polenta

lo stinco di maiale al prosecco con verdure al vapore €20

pork shank with prosecco and steamed vegetables

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 [17](#)

@@@

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 [7853](#)

gelato* €5

ice cream [73](#)

@@@

* 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:

- **Trento DOC – Conte Federico 2019 € 7**
(Champenois 36 mesi sui lieviti Chardonnay, Pinot Nero)
- **Premisse VDA € 7**
(Blend Uve Bianche)
- **Inzolia Sicilia IGT € 7**
(Inzolia)



Vini rossi:

- **Pequenà 2023 VDA € 7**
(Cornalin, Premetta, Fumin)
- **Barbera D'Alba DOC 2021 € 7**
(Barbera)
- **Dominio Svevo Primitivo 2019 € 7**
(Primitivo)



Vino da dessert

- **Moscato D'Asti € 7**
(Moscato)
- **Moscato Bianco Greco € 7**
(Moscato Bianco)



Acqua 0.75 lt € 3,50