



RACLETTE

Classica € 22

Fumée € 25

Capra € 28

Latte crudo € 26

Servita con la nostra giardiniera,
patate valdostane e prosciutto cotto alla brace

La raclette può essere accompagnata da un
piatto di:

Prosciutto crudo € 7

Mocetta € 7

Lardo € 7

Verdure di stagione € 7



FONDUTE

Fontina D.O.P. €23

Fernandell

(Bleu di pecora, "Chaudelune" e grappa di Torrette) €26

Robiola di capra €27

Toma affumicata, Blanc di Morgex e Gin Valdostano €27

Le fondute saranno servite con pan bauletto della casa alle
castagne, patate valdostane, speck e cotechino

coperto 2,50€



PER INIZIARE

Salumi misti con castagne al miele, burro d'alpeggio
e "creichen" valdostano fatto in casa
€17

Assiette di formaggi accompagnata da confetture e miele
valdostano
3 assaggi €9
5 assaggi €13
7 assaggi €17

Messata di manzo valdostano con sedano croccante, olio di noci
e scaglie di gessato di pecora
€16

Cheesecake salata con formaggio "Seirass" con la nostra
marmellata di zucca e gocce di aceto balsamico
€12

Insalata valdostana
(misticanza, Fontina dop, mocetta, mele, noci, patate bollite e
vinaigrette al balsamico)
€12

Insalata Fernandell
(misticanza, caprino tiepido, barbabietola, pinoli e
vinaigrette al balsamico)
€12



LA NOSTRA PROPOSTA

La nostra Tartiflette con patate valdostane, cipolla brasata,
pancetta e Reblochon €16

Le Crespelle integrali alla Valdostana con prosciutto crudo e
Toma di Gressoney
€15

Crema di verdure di stagione con crostini di pane
€10

Zuppa Valpellinentze
(Pane raffermo , fontina dop,cavolo verza e brodo)
€12

Fondant al forno profumato al "Blanc di Morgex", chips di
pane nero e verdure croccanti
€16

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura(24H)
insalatina e verdure croccanti
€23

Stinco di maiale cotto a bassa temperatura(24H)
insalatina e verdure croccanti
€21



DOLCI

Dessert del giorno da 6 a 8€