



## 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€