ANTIPASTI

LE BRUSCHETTE DI PANE INTEGRALE (1,4,7) — EURO 14

tartare di salmone affumicato, tomino fresco piemontese, mele renette
Wholegrain bread bruschetta with smoked trout artare, piedmontese fresh tomino cheese and apple cream
Bruschetta de pain complet, tartare de truite fumé, tomino piémontais et creme de pommes

LA CARNE SALADA — EURO 16

fatta in casa con insalata di barbabietole e frutti di bosco
House-cured carne salada with beetroot salad and wild berries
Carne Salada artisanale, salade de betteraves et baies

LA SFOGLIATINA AI FUNGHI (1,3,7,15) — EURO 15

con insalata di patate e cipolla rossa, salsa verde
Mushroom puff pastry with potato and red onion salad, served with green sauce
Feuilleté aux champignons, salade de pommes de terre et oignon rouge, sauce verte

IL TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (7) — EURO 24

Prosciutto cotto alla brace, mocetta di bovino, lard d'Arnad, salamini, Toma di Gressoney, Fontina, Bleu d'Aoste e caprino con composte di frutta
Tasting board of cured meats and cheeses with fruit compotes
Assortiment de charcuteries et fromages, avec compotées de fruits

PRIMI PIATTI



GLI CHNÉFFLÉNÉS DI GRESSONEY (1,4,7,15) EURO 18

bottoncini di pasta fresca di farina integrale e ginepro, al ragù bianco di cinghiale
Whole wheat flour and juniper cnéffleénés with white wild boar ragù
Cnéffleénés à la farine complète et au genièvre, accompagnés d'un ragout blanc de sanglier

GLI GNOCCHI DI PATATE (1,4,7,12,8) EURO 18

al Bleu d'Aoste con riduzione di vin brulé e nocciole tostate
Potato gnocchi with Bleu d'Aoste cheese, mulled wine reduction and toasted hazelnuts
Gnocchis de pommes de terre au Bleu d'Aoste, réduction de vin chaud et noisettes grillées

LE TAGLIATELLE (1,4,7,12,15) EURO 18

con pasta di salame fresco, cipollotto, porcini e vino Torrette
Tagliatelle with fresh salami, spring onion, porcini mushrooms and Torrette wine
Tagliatelles à la chair à saucisse fraîche, oignon nouveau, cèpes et vin Torrette

LA PASTA E FAGIOLI DI GRAN BAITA (1,4,7,15) EURO 18

crema di fagioli, castagne e lardo di Arnad con agnolotti del Plin
Cream of beans, chestnuts and Arnad lard served with Plin agnolotti d
Créme de haricots, châtaignes et lard d'Arnad, avec agnolottis Plin

LA POLENTA AL NATURALE EURO 8
OPPURE CONCIA EURO 12

Un piatto tipico alpino a base di farina di mais. Se si aggiunge del formaggio e lo si lascia sciogliere, diventa "concia"
A typical Alpine dish made with cornmeal. If you add cheese and let it melt, it becomes "concia"
Un plat alpin typique à base de semoule de maïs. Si on y ajoute du fromage fondu, il devient « concia »



SECONDI PIATTI

IL CAVOLO VIOLA — EURO 15

Cavolo viola brasato nel suo centrifugato e puré di patate all'olio EVO
Purple cabbage b*raised in its own juice and mashed potatoes with extra virgin olive oil*
Chou rouge braisé dans son jus et purée de pommes de terre à l'huile d'olive extra vierge

LA VALDOSTANA GRAN BAITA (1,4,7) — EURO 19

cotoletta di maiale in pane croccante, fonduta, prosciutto cotto alla brace
Our Valdostana-style pork cutlet in crispy breadcrumbs, with Fontina cheese fondue and charcoal grilled cooked ham
Notre escalope de porc à la valdôtaine, panée et croustillante, garnie de fondue de Fontina et de jambon cuit grillé à la braise

LA GUANCIA DI MANZO (12,15) — EURO 22

stracotta su crema di sedano rapa e verdurine agrodolci
Slow-braised beef cheek on celeriac cream with sweet and sour vegetables
Joue de bœuf longuement braisée sur crème de céleri-rave et petits légumes aigres-doux

LO SPEZZATINO DI CERVO (15) — EURO 24

coscia di cervo, lardo, funghi, erbe con patate e carciofi
Venison leg stew, cured pork fat, mushrooms and aromatic herbs, served with potatoes and artichokes
Ragoût de cuisse de cerf, lard, champignons et herbes aromatiques accompagné de pommes de terre et d'artichauts

LE VERDURE — EURO 6 A PORZIONE

Patate al forno - Ratatouille di verdure - Insalata mista
Roasted potatoes - Ratatouille - mixed salad
Pommes de terre rôties - Ratatuille - salade mixte

I PIATTI DELLA CONVIVIALITA'

LA BOURGUIGNONNE

EURO 22 A PERSONA
MINIMO 2 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

cubetti di carne selezionata cotta nell'olio bollente, da intingere nelle salse
Insalata mista e patate lesse accompagnano il piatto
piatto unico per gli Ospiti HB
cubes of selected meat cooked in boiling oil, to dip in assorted sauces
Served with mixed salad and boiled potatoes
single course for HB guests
cubes de viande sélectionée cuits dans l'huile bouillante, à tremper dans les sauces. Accompagnés de salade mixte et de pommes de terre bouillies
plat unique pour les cliente en demi-pension

LA FONDUTA DI FORMAGGI (1,7)

EURO 22 A PERSONA
MINIMO 2 PERSONE

piatto tipico di montagna, a base di formaggio fuso accompagnato da patate lesse, verdure in agrodolce, cipolle e crostini di pane
piatto unico per gli Ospiti HB
traditional mountain dish of a combination of melted cheese, served with boiled potatoes, pickled mixed vegetables, onions, and bread crutons.
single course dish for HB guests
plat montagnard traditionel à base de fromage fondu, servi avec pommes de terre boullies, notre légumes marinés au vinaigre, oignons et croûtons de pain.
plat unique pour les clients en demi-pension

con l'aggiunta di mocetta di bovino e prosciutto alla brace
with the addition of traditional cured beef (mocetta) and grilled ham from
avec l'ajout de viande seche (mocetta) et de jambon grillé

EURO 28 A PERSONA
MINIMO 2 PERSONE

✦le salse: Tartara, Bagnetto Rosso, Bagnetto Verde, Salsa alla senape in grani
our sauces: Tartar sauce, Red Piedmontese sauce, Green Piedmontese sauce, Whole-grain mustard sauce
notre sauces: sauce Tartare, Sauce piédmontaise rouge, sauce Piédmontaise vert, sauce à la moutarde à l'ancienne

I DESSERT

IL TIRAMISU' DELLA TRADIZIONE (1,4,7) — EURO 8

Tiramisù fatto in casa al caffè con crema cotta al mascarpone
Homemade coffee tiramisu with cooked mascarpone cream
Fait maison tiramisu au café avec crème mascarpone cuite

IL MILLEFOGLIE GRAN BAITA (1,4,7,8,12) — EURO 8

di tegole valdostane con crema diplomatica al marsala
Napoleon of Aosta valley typical biscuits with diplomatic cream and marsala wine
Mille-feuille de biscuits valdotaines à la créme diplomat au marsala vin

LA PANNA COTTA (7,15) — EURO 8

Panna cotta fatta in casa con frutti di bosco e la loro salsa
Homemade panna cotta with mixed berries and sauce
Fait maison panna cotta avec baies et sa coulis

IL CREME CARAMEL (3,7) — EURO 8

Creme caramel fatto in casa al cioccolato e crumble croccante al cacao
Homemade chocolate creme caramel and crunchy cocoa crumble
Fait maison crème caramel au chocolat et crumble croustillant au cacao

PANE E COPERTO EURO 2,50
TABLE CHARGE
COUVERT

Allergeni
(1) glutine (2) crostacei (3) uova (4) pesce (5) arachidi (6) soia (7) latte (8) sedano (9) senape (10) anidride solforosa (11) sesamo (12) lupini (13) frutta a guscio (14) molluschi (15) prodotto congelato all'origine
Per una maggiore sicurezza alimentare tutte le preparazioni potrebbero essere abbattute in positivo o in negativo
Allergens
(1) gluten (2) crustaceans (3) eggs (4) fish (5) peanuts (6) soya (7) milk (8) celery (9) mustard (10) sulphur dioxide (11) sesame (12) lupins (13) nuts (14) mollusks (15)product frozen at source
For enhanced food safety , all preparations may undergo blast chilling or blast freezing
Allergens
(1) gluten (2) crustacés (3) oeufs (4) poisson (5) arachides (6) soja (7) lait (8) céleri (9) moutarde (10) anhydride sulfureux (11) sésame (12) lupins (13) fruits à coque (14) mollusques (15)produit congelé à l'origine pur garantir une meilleure sécurité alimentaire.
Toutes les préparations peuvent avoir fait l'objet d'un traitement de surgélation ou de congélation à température positive ou négative.