



*l'artisanat au goût  
du jour!*

pane e coperto € 2.50 / couvert € 2.50 / service € 2.50  
\*I prodotti possono essere surgelati / produit surgelé / frozen ingredient

ALCUNE VOCI POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI.

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

Non si fanno conti separati / Nous ne faisons pas de compte séparé / No split bills

# les *frittelles* de *Martine*

## ingredienti

farina, fecola, zucchero, uova, burro, lievito, vaniglia

## antica ricetta valdostana

mele della Valle, zucchero,  
uva passa, noci, cannella

## altri gusti

nutella, marron glacé,  
mirtilli, lamponi  
e marmellate varie



È consigliata la prenotazione  
per grandi quantità — Tel. 3389111267



PRODUZIONE PROPRIA

# Lista degli allergeni

Liste des allergènes / List of allergens



Lattosio  
*Lactose*



Arachidi  
*Peanuts / Cacahuètes*



Glutine  
*Gluten*



Sedano  
*Céleri / Celery*



Uova  
*Oeufs / Eggs*



Pesce  
*Poisson / Fish*



Olive



Soia  
*Soja / Soy*



Carciofo

*Potrebbe contenere noccioli o frammenti di esso.*

*Peut contenir des noisettes ou des fragments de celles-ci.*

*It could contain pits or fragments of it.*

*Possibile tracce di ovoprodotti, latte e derivati, sedano, frutta a guscio.*

*Traces possibles d'œufs, de lait et de dérivés, de céleri, de noix.*

*Possible traces of egg products, milk and derivatives, celery, nuts.*



# Menù della Vallée

coperto compreso - couvert inclus - service included

€ 45.00 a pers.

## FINE SELEZIONE DI ANTIPASTI TIPICI VALDOSTANI

*Sélection de hors d'oeuvre valdotains - Fine selection of local delicatessen*



## TRIO DI UMIDI: SALSICCIA, \*CERVO, CARBONADA CON POLENTA TARAGNA E ALLA VALDOSTANA

*Trio de Polenta: à la tomate et saucisses, au \*cerf,  
au fromage local, émincé de viande en sauce*

*Tris of polenta: tomato sauce and sausages, \*deer sauce,  
sliced meat with wine sauce, with local cheese*



## \*FRITTELLE VALDOSTANE Antica ricetta artigianale

*Beignets valdotains suivant une vieille recette artisanale*

*Local apple pie fritters from an old artisan recipe*



# Menù turistico

coperto compreso - couvert inclus - service included

€ 33.00 a pers.

PENNE ALLA BOLOGNESE 

*Macaronis à la sauce bolognaise*  
*Macaroni with tomato sauce and meat*



ZUPPA ALLA VALDOSTANA  

*Soupe de légumes gratinée avec pain et fontine*  
*Vegetables soup with bread and local cheese*



COTOLETTA ALLA VALDOSTANA     
con contorno del giorno

*Escalope panée gratinée au fromage local et jambon blanc*  
*avec garniture du jour*  
*Crumble fried minute scalop with oven local cheese and ham,*  
*garniture of the day*



POLENTA E SALSICCIA 

*Polenta et saucisses à la tomate*  
*Polenta and sausages in tomato sauce*



TIRAMISÙ   

# ANTIPASTI LES ENTRÉES STARTERS



## ANTIPASTI TIPICI VALDOSTANI €18.00



*Prosciutto crudo, lardo d'Arnad, Mocetta della Valle, Fontina, Tomini al verde*  
*Assortiment de hors d'oeuvre de la Vallée*  
*Local delicatessen*

## CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA € 15.00



*Caprese Salad With Buffalo Mozzarella*  
*Salade Caprese à la Mozzarella di Bufala*

## LARDO D'ARNAD € 12.00

*Lard d'Arnad parfumé aux herbes*  
*Local refined lard with herbs*

## MOCETTA DELLA VALLE € 15.00

*Viande séchée du Val d'Aoste*  
*Local air dried beef*

## LARDO D'ARNAD E MOCETTA € 16.00

*Lard d'Arnad et Viande séchée du Val d'Aoste*  
*Local refined lard and Local air dried beef*

## PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA € 15.00

*Jambon cru de Parme*  
*Ham from Parma country*

## BRESAOLA della VALTELLINA € 15.00

*Viande séchée de la Valtellina*  
*Cured dried beef from Valtellina*

## MESSATA AL CARPACCIO CON SEDANO E GRANA € 18.00



*Messata du Val d'Aoste, céleri et Parmesan*  
*Slices of raw meat with celery and Parmesan*

## SALADE MONTAGNARDE € 13.00

*Insalata verde, uovo, pomodoro, fontina, pancetta, mela*  
*Salade verte, oeuf, tomates, fontine, lardons, pommes*  
*Green salad, egg, tomatoes, local cheese, bacon, apple*





# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES



### SPAGHETTI



- al pomodoro € 11.00

*à la tomate* – with tomato sauce

- alla carbonara € 14.00

*aux lardons et oeufs battus*

with bacon and beaten eggs



PENNE ALL 'ARRABBIATA € 13.00

*Macaronis au piment* – Macaroni with spicy sauce



ZUPPA ALLA VALDOSTANA € 13.00

Zuppa di verdure con pane e fontina

*Soupe de légumes gratinée avec pain et fontina*

Vegetable soup with bread and local cheese



### TAGLIATELLE FRESCHE

*Tagliatelles fraîches* – Fresh tagliatelle



- alla bolognese € 14.00

*à la Bolognaise* – with meat and tomato sauce



- al ragù di \*cinghiale € 18.00

*à la Bolognaise de sanglier* – with wild boar ragù



- ai \*funghi porcini € 19.00

*aux cèpes* – with porcini mushrooms

GNOCCHI ALLA FONDUTA € 18.00

*Gnocchis au fromage local fondu*

Potato gnocchi with melting local cheese



RAVIOLI / PANZEROTTI DEL GIORNO € 15.00

*Ravioli / Panzerotti du jour* – Ravioli / Panzerotti of the day



# POLENTA

TRIO DI UMIDI € 28.00   

POLENTA TARAGNA E POLENTA ALLA VALDOSTANA  
CON SALSICCIA, \*CERVO, CARBONADA

*Polenta Taragna et polenta gratinée à la fontine servies avec  
petite saucisse à la tomate, cerf, émincé de viande en sauce.  
Selection of polenta Taragna and polenta with baked cheese,  
sausages in tomato sauce, deer sauce, sliced meat in white wine sauce.*

POLENTA ALLA VALDOSTANA € 12.00 

*Polenta gratinée à la fontine – Polenta with baked local cheese*

POLENTA E SALSICCIA € 16.00

*Polenta à la sauce tomate et petite saucisse  
Polenta with tomato sauce and sausages*

POLENTA ALLA VALDOSTANA E SALSICCIA € 18.00 

*Polenta gratinée au fromage local fontine et à la sauce tomate et petite saucisse  
Polenta with baked local cheese and with tomato sauce and sausages*



# I SECONDI

## LES VIANDES

### MAINCOURSES

con contorno – *avec garniture* – with garniture  
del giorno *du jour* of the day

  COTOLETTA ALLA MILANESE € 14.00  
*Escalope panée – Crumble fried minute steak*

   COTOLETTA ALLA VALDOSTANA € 19.00  
*Escalope panée gratinée au fromage local et jambon blanc*  
*Crumble fried minute steak with oven local cheese and ham*

SALSICCIA ALLA GRIGLIA € 12.00  
*Petite saucisse grillée - Grilled sausages*

SOTTOFILETTO DI FASSONE ALLA GRIGLIA € 28.00  
*Faux-filet de Fassone au grill – Grilled Fassone steak*

 TAGLIATA DI FASSONE CON RUCOLA E GRANA € 30.00  
*Faux-filet de Fassone tranché, salade roquette et Parmesan –*  
*Sliced grilled Fassone steak with rocket salad & Parmesan shavings*





# PIZZE



**MARINARA** : Pomodoro. Aglio. Origano € 8.00

*Tomate. Ail. Origan – Tomato. Garlic. Oregan*

**MARGHERITA** : Pomodoro. Mozzarella € 9.00

*Tomate. Mozzarella – Tomato. Mozzarella*

**BUFALA** : Pomodoro. Bufala € 14.00

*Tomate. Bufala – Tomato. Bufala*

**GRECA** : Pomodoro. Mozzarella. Olive nere € 11.00 

*Tomate. Mozzarella. Olives*

**ZUCCHINE** : Pomodoro. Mozzarella. Zucchine € 11.00

*Tomato. Mozzarella. Courgettes*

**AI FUNGHI** : Pomodoro. Mozzarella. Funghi € 10.00

*Tomate. Mozzarella. Champignons*

*Tomato. Mozzarella. Mushrooms*

**PUGLIESE** : Pomodoro. Mozzarella. Cipolle. Origano € 9.50

*Tomate. Mozzarella. Oignons. Origan*

*Tomato. Mozzarella. Onions. Oregan*

**RUCOLA** : Pomodoro. Mozzarella. Rucola € 11.00

*Tomate. Mozzarella. Salade roquette*

*Tomato. Mozzarella. Rocket salad*

**PEPERONI ARROSTO** :

Pomodoro. Mozzarella. Peperoni arrostiti € 11.00

*Tomate. Mozzarella. Poivrons Grillés*

*Tomato. Mozzarella. Roasted peppers*

**GORGONZOLA** : Pomodoro. Mozzarella. Gorgonzola € 11.00

*Tomate. Mozzarella. Gorgonzola*

*Tomato. Mozzarella. Gorgonzola cheese*

**CRISTINA** : Pomodoro. Mozzarella. Pomodorini. Zucchine.

Melanzane. Scamorza affumicata. Origano € 15.00


*Tomate. Mozzarella. Tomates cerises. Courgettes.*

*Aubergines. Fromage italien fumé. Origan*

*Tomato. Mozzarella. Fresh tomatoes. Courgettes.*

*Eggplants. Smoked cheese. Oregan*

**4 STAGIONI** : Pomodoro. Mozzarella.

Prosciutto cotto. Olive. Carciofini. Funghi € 13.00  

*Tomate. Mozzarella. Jambon blanc. Olives. Artichauts. Champignons*

*Tomato. Mozzarella. Ham. Olives. Artichoke. Mushrooms*

**NAPOLI** : Pomodoro. Mozzarella. Acciughe. Origano € 12.00 

*Tomate. Mozzarella. Anchois. Origan*

*Tomato. Mozzarella. Anchovies. Oregan*

**TONNO E CIPOLLA** : Pomodoro. Mozzarella. Tonno. Cipolla € 12.00 

*Tomate. Mozzarella. Thon. Oignons*

*Tomato. Mozzarella. Tuna. Onions*

**JUNIOR** : Pomodoro. Mozzarella. Wurstel. Patatine € 14.00

*Tomate. Mozzarella. Wurstel. Pommes frites*

*Tomato. Mozzarella. Wurstel. French fries*

**SICILIANA** : Pomodoro. Acciughe.

Olive. Capperi. Origano € 11.00  

*Tomate. Anchois. Olives. Câpres. Origan*

*Tomato. Anchovies. Olives. Capers. Oregan*







**VEGETARIANA** : Pomodoro. Mozzarella.  
Pomodorini. Zucchine. Melanzane € 15.00  
*Tomate. Mozzarella. Tomates cerise. Courgettes. Aubergines*  
*Tomato. Mozzarella. Fresh tomatoes. Courgettes. Eggplants*

**PARMIGIANA** : Pomodoro. Mozzarella.  
Melanzane. Parmigiano € 12.00  
*Tomate. Mozzarella. Aubergines. Parmesan*  
*Tomato. Mozzarella. Eggplants. Parmesan cheese*

**PROSCIUTTO** : Pomodoro. Mozzarella. Prosciutto cotto € 11.00  
*Tomate. Mozzarella. Jambon blanc*  
*Tomato. Mozzarella. Ham*

**PROSCIUTTO E FUNGHI** : Pomodoro.  
Mozzarella. Prosciutto cotto. Funghi € 13.00  
*Tomate. Mozzarella. Jambon blanc. Champignons*  
*Tomato. Mozzarella. Ham. Mushrooms*

**BISMARCK** : Pomodoro. Mozzarella. Prosciutto. Uovo € 13.00   
*Tomate. Mozzarella. Jambon blanc. Oeuf*  
*Tomato. Mozzarella. Ham. Egg*

**CALABRESE** : Pomodoro. Mozzarella.  
Melanzane. Salame piccante. Cipolle € 13.00  
*Tomate. Mozzarella. Aubergines. Saucisson pimenté. Oignons*  
*Tomato. Mozzarella. Eggplants. Spicy sausage. Onions*

**DIAVOLA** : Pomodoro. Mozzarella. Salame piccante € 12.00  
*Tomate. Mozzarella. Saucisson pimenté*  
*Tomato. Mozzarella. Spicy sausage*

**VALDOSTANA** : Pomodoro. Mozzarella.  
Fontina. Prosciutto cotto € 13.00  
*Tomate. Mozzarella. Fontine. Jambon blanc*  
*Tomato. Mozzarella. Local cheese fontine. Ham*

**CAPRICCIOSA** : Pomodoro. Mozzarella. Prosciutto cotto.  
Olive. Carciofini. Funghi € 13.00    
*Tous les ingrédients de la 4 saisons mélangés*  
*Same ingredients of 4 stagioni pizza mixed*

**SPECK & BRIE** : Pomodoro. Mozzarella. Speck. Brie € 14.00  
*Tomate. Mozzarella. Speck. Brie*  
*Tomato. Mozzarella. Speck. Brie cheese*

**PARMA** : Pomodoro. Mozzarella. Prosciutto crudo € 16.00  
*Tomate. Mozzarella. Jambon cru*  
*Tomato. Mozzarella. Ham from Parma country*

**AI WURSTEL** : Pomodoro. Mozzarella. Wurstel € 11.00  
*Tomate. Mozzarella. Wurstel*

**CALZONE** : Pomodoro. Mozzarella. Prosciutto cotto. Funghi € 15.00  
*Tomate. Mozzarella. Jambon blanc. Champignons... le tout en chausson*  
*Stuffed closed pizza with Tomato. Mozzarella. Ham. Mushrooms.*

**CALZONE DELLA CASA** : Pomodoro. Mozzarella. Ricotta.  
Salame Piccante. Prosciutto cotto € 17.00  
*Tomate. Mozzarella. Ricotta. Saucisson pimenté. Jambon blanc*  
*Tomato. Mozzarella. Ricotta. Spicy sausage. Ham*





## Pizze bianche

(Pizza sans tomate. Pizza without tomato sauce)

**FOCACCIA AL LARDO** € 12.00

*Lard d'Arnad sur pâte à pizza*  
*Refined lard on pizza dough*

**FOCACCIA AL CRUDO** € 14.00

*Jambon cru sur pâte à pizza*  
*Parma ham on pizza dough*

**MONTE BIANCO** : Mozzarella. Ricotta € 11.00

**DELIZIA** : Mozzarella. Gorgonzola. Noci. Mela € 15.00 

*Mozzarella. Gorgonzola. Noix. Pommes*  
*Mozzarella. Gorgonzola cheese. Walnuts. Apple*

**4 FORMAGGI** : Mozzarella. Brie. Gorgonzola. Fontina € 14.00

*4 fromages – Selection of 4 cheeses*

**ALBA** : Mozzarella. Pomodorini. Salsiccia fresca.

Rucola. Grana. Origano € 16.00

*Mozzarella. Tomates cerise. Petite saucisse fraiche.*

*Salade roquette. Origan*

*Mozzarella. Fresh tomatoes. Fresh sausage.*

*Rocket salad. Parmesan. Oregan*

**ORTOLANA** : Mozzarella. Pomodorini.

Zucchine. Melanzane. Cipolle € 16.00

*Mozzarella. Tomates cerise. Courgetes. Aubergines. Oignons*

*Mozzarella. Fresh tomatoes. Courgettes. Eggplants. Onions*

**BOSCAIOLA** : Mozzarella. Panna.

Funghi porcini. Speck € 18.00

*Mozzarella. Crème fraiche. Cèpes. Speck*

*Mozzarella. Cream. Wild mushrooms. Speck*

**REGINA** : Mozzarella. Pomodorini.

Mocetta. Grana. Rucola € 18.00

*Mozzarella. Tomates cerise. Mocetta. Parmesan. Salade roquette*

*Mozzarella. Fresh tomatoes. Mocetta. Parmesan. Rocket salad*

**PORCINI** : Mozzarella. Porcini € 18.00

*Mozzarella. Cèpes*

*Mozzarella. Porcini*

**POPPY'S** : Mozzarella.

Funghi porcini. Salsiccia fresca. Origano € 18.00

*Mozzarella. Cèpes. Petite saucisse fraiche. Origan*

*Mozzarella. Wild mushrooms. Fresh sausage. Oregan*

**PIZZA DELLA CASA** : Mozzarella. Salsiccia.

Friarielli. Scamorza € 14.00

*Mozzarella. Petite saucisse fraiche. Friarielli. Scamorza fumée.*

*Mozzarella. Fresh sausage. Broccoli rabe. Scamorza.*

Supplemento – *Supplément* – Extra charge

Mozzarella di Bufala € 4.00

Prosciutto di Parma € 4.00

Patatine fritte € 3.00



# CONTORNI GARNITURES

CONTORNO DEL GIORNO € 6.00  
*Garniture du jour – Garniture of the day*

INSALATA VERDE € 6.00  
*Salade verte – Green salad*

INSALATA MISTA € 7.00  
*Salade mixte – Mixed salad*

INSALATA DI POMODORI € 7.00  
*Salade de tomates – Tomatoes salad*

\*PATATE FRITTE € 6.00  
*Pommes frites – French fries*

MISTO FORMAGGI € 9.00   
*Selection de fromages – Cheese selection*

PORZIONE DI FONTINA O GORGONZOLA € 7.00   
*Portion de fontine ou gorgonzola*  
*Local cheese or gorgonzola*

# DESSERT

TIRAMISU € 8.00   

ANANAS € 7.00

CREME CARAMEL € 7.00  

GELATO € 6.00    

PIZZA ALLA NUTELLA € 14.00     

\*BABÁ NAPOLETANO € 8.00    

\*FRITTELLE VALDOSTANE € 8.00

ANTICA RICETTA ARTIGIANALE:

mela, cannella, uvetta, noci



*Beignets aux pommes, cannelle, raisins secs, noix*  
*Home made apple fritters with cinnamon,*  
*currant grapes, walnuts*