



LE NOSTRE ENTREES

Assiette di Salumi e Formaggi Locali **19**

Il 4 Tipi di Formaggi a secondo della Disponibilità **13**

Crudo in Purezza: Crudo di Saint Rhemy en Bosses DoP **17**

ANTIPASTI

Flan di Spinaci con Fonduta **14**

La Millefoglie di Lardo con Miele, Noci e Pane Croccante **14**

Tartare di Pezzata Valdostana con Cipolla Caramellata **15**

Insalatina con Crostini, Mele, Mocetta e Chevre Sbriciolato **13**

PRIMI

Polenta Grassa **12**

Zuppetta del Giorno **13**

Gnocchetti di Patate con Bleu d'Aoste e Mirtilli **14**

Paccheri al Ragù di Cinghiale **15**

SECONDI

Roesti di Patate Nostrane con Mela, Noci, Miele e Tomino Caldo **14**

Roesti di Patate Nostrane con Cotto alla Brace di Saint Oyen e Tomino Caldo **16**

Guancia di Manzo Brasata **18**

Costolette di Cinghiale cotte a Bassa Temperatura **20**

Stinchetto di Maialino da Latte al Vino Bianco **17**

Fonduta Maison con Mocetta e Crostini **18**

Langres, Toma a Pasta Molle con Crostini, Speck e Cipolline al Balsamico **18**

DESSERT **6**
COPERTO **2**

VIEUX CREST USA ESCLUSIVAMENTE FARINA DI
MAIS MACINATA A PIETRA
DAL MULINO OTTINO DI BIELLA

AGGIUNTA POLENTA GRASSA **+2**