

## *ANTIPASTI/STARTER*

- *Gazpacho di pomodoro con mozzarella di bufala e mayonese di avocado* 9 €  
*Tomatoes gazpacho with buffalo cheese and avocado mayonnaise*
- *Crema di cannellini con prosciutto di tacchinella alle erbe e peperoni ripieni al caprino* 11€  
*Beans cream with turkey-hen and filled-pepper with fresh goat's cheese*
- *Tagliere di affettati e formaggi Valdostani* 12€  
*Assortment of cured meats and cheeses of the Valle d'Aosta*
- *Scottata di agnello tiepida con pere piccanti e salsa al melograno* 13€  
*Seared lamb with chilly pears and pomegranate sauce*
- *Battuta di cervo con salsa di nocciole, uova di quaglia e chips di parmigiano* 13€  
*Deer tartar with hazelnuts cream, eggs quails and parmesan chips*



## PRIMI PIATTI/PASTAS

- *Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini\** 11€  
*Home-made tagliatelle with wild mushrooms*
- *Gnocchi fatti in casa con fonduta di fontina,  
noci e mocetta cruda* 12€  
*Home-made gnocchis with white boar ragout*
- *Lasagna di ortiche con coniglio stufato  
e radicchio saltato* 13€  
*Nettle lasagna with stew rabbit and red chicory*
- *Cannelloni di lepre\* in salmí con salsa al parmigiano  
e cacao* 14€  
*Hare civet cannelloni with parmesan sauce and cacao*
- *Risotto con erba cipollina, pepe rosa  
e quaglie\* in salsa di vino* 14€  
*Risotto with chives, pink pepper and quails in red wine sauce*



## SECONDI PIATTI/MAIN COURSE

- *Polenta concia* 9€  
*Polenta with cheese of the Valle d'Aosta*
- *Polenta e salsiccia in umido* 13€  
*Polenta with sausages in tomato sauce*
- *Maialino\* da latte confittato con pomodori aromatizzati su carpaccio di barbabietola rossa al caffè e piattoni* 15€  
*Suckling pig on beetroots coffee carpaccio and flavored tomatoes*
- *Spalla d'agnello\* alle mandorle e prosecco con crassé di patate e indivia marinata al rosmarino* 17€  
*Lamb shoulder with almonds, prosecco, potatoes and endive*
- *Medaglioni di cinghiale\* brasato con mele cotogne e noci* 18€  
*Braised boar medallions with quinces and nuts*
- *Quadrello di cervo scottato con salsa di mirtilli e scorzanera noisette* 19€  
*Seared deer with cranberry sauce and salsify noisette*



## CONTORNI/SIDE

- *Insalata verde* 4€  
*Green salad*
- *Insalata mista* 5€  
*Mixed salad*
- *Patate al forno* 5€  
*Baked potatoes*
- *Verdure alla griglia* 6€  
*Grilled vegetables*

## INSALATONE/SALADS

- *Insalata romana con pollo, cruitons, pomodorini, parmigiano e cesar dressing* 10€  
*Cesar salad*
- *Mix di insalate con formaggio di capra, miele e noci* 10€  
*Mix of leaves, goat cheese, honey and nuts*
- *Mix di insalate con tonno, pomodori secchi e cipolla rossa marinata* 10€  
*Mix of leaves, tuna, dry tomatoes and red onion*



## *PER BAMBINI/KIDS*

- *Penne al pomodoro* 7€  
*Pasta quills with tomatoes*
- *Lasagna fatta in casa* 9€  
*Home-made lasagna*
- *Hot dog con patate arrosto* 9€  
*Hot dog with roasted potatoes*
- *Petto di pollo alla griglia con patate arrosto* 11€  
*Grilled chicken with roasted potatoes*

## *DOLCI/DESSERT*

- *Tiramisú* 6€  
*Tiramisú*
- *Strudel di mele* 6€  
*Apple strudel*
- *Macedonia con gelato* 6€  
*Mix fruit with ice cream*
- *Tortino al cuore caldo di cioccolato* 6€  
*Chocolate muffin*



