

Menu

Baita Cretaz

Antipasti

Tartare di Fassona Piemontese, indivia riccia, tuorlo d'uovo, capperi in fiore, acciughe e senape.

18€

(EN: Piedmontese Fassona beef tartare, curly endive, egg yolk, caper blossoms, anchovies, mustard.

FR: Tartare de bœuf Fassona du Piémont, frisée, jaune d'œuf, fleurs de câpres, anchois, moutarde.

DE: Fassona-Rindertatar aus dem Piemont, Krausendivie, Eigelb, Kapernblüten, Sardellen, Senf.)

3,4,10

Tagliere misto di salumi e formaggi tipici Valdostani, miele, noci e confetture miste.

20€

(EN: Traditional Valdostan cured meats and cheeses, honey, walnuts, assorted jams.

FR: Charcuteries et fromages valdôtains traditionnels, miel, noix, confitures assorties.

DE: Typische Wurstwaren und Käsesorten aus dem Aostatal, Honig, Walnüsse, verschiedene Konfitüren)

8,10

Carpaccio di Manzo "De la Vallée", carciofi in movimento, valeriana e veli di Parmigiano Reggiano D.O.P.

20€

(EN: "De la Vallée" beef carpaccio, sautéed artichokes, lamb's lettuce, thin shavings of Parmigiano Reggiano PDO.

FR: Carpaccio de bœuf "De la Vallée", artichauts sautés, mâche, fines lamelles de Parmigiano Reggiano AOP.

DE: Rindercarpaccio "De la Vallée", sautierte Artischocken, Feldsalat, feine Späne von Parmigiano Reggiano g.U.)

7

Salmon Nordico affumicato, frutti di bosco, erbe di campo e Yogurt sauce.

20€

(EN: Smoked Nordic salmon, wild berries, field herbs, yogurt sauce.

FR: Saumon nordique fumé, fruits des bois, herbes des champs, sauce au yaourt.

DE: Geräucherter nordischer Lachs, Waldbeeren, Wiesenkräuter, Joghurtsauce)

4,7

Focaccia "Baita Cretaz" lonza di maialino cotta a bassa temperatura e Burrata.

14€

(EN: Focaccia, slow-cooked suckling pork loin, Burrata.

FR: Focaccia, longe de porcelet cuite lentement, Burrata.

DE: Focaccia, langsam gegarte Spanferkellende, Burrata)

1,7

Uovo Pochè su Fondue alla "Valdostana", funghi, olio tartufato, e crumble di pane aromatizzato.

15€

**aggiungi tartufo fresco +5€*

(EN: Poached egg, Valdostan-style cheese fondue, mushrooms, truffle oil, seasoned bread crumble, add fresh truffle +5€.

FR: Œuf poché, fondue valdôtaine, champignons, huile de truffe, crumble de pain aromatisé, ajout de truffe fraîche +5€.

DE: Pochiertes Ei, Fondue nach valdostanischer Art, Pilze, Trüffelöl, aromatisierter Brotschrumble, frische Trüffel hinzufügen +5€)

1,3,12,7

Primi Piatti

Zuppa del giorno

(EN: Soup of the day
FR: Soupe du jour
DE: Suppe des Tages)

1,3,7,9,12

12€

Spaghetti alla Carbonara

(EN: Spaghetti Carbonara; spaghetti, guanciale (Italian cured pork cheek), eggs, Pecorino Romano cheese, black pepper)
FR: Spaghetti à la Carbonara; spaghetti, guanciale (joue de porc italienne affinée), œufs, Pecorino Romano, poivre noir)
DE: Spaghetti Carbonara; Spaghetti, Guanciale (italienische gereifte Schweinebacke), Eier, Pecorino Romano, schwarzer Pfeffer)

1,3,7

15€

Lasagna fatta in casa alla Bolognese

(EN: Homemade lasagna with Bolognese sauce
FR: Lasagne maison à la sauce bolognaise
DE: Hausgemachte Lasagne mit Bolognese-Sauce)

1,3,7

15€

Tagliolini al tartufo nero

(EN: Tagliolini with black truffle
FR: Tagliolini à la truffe noire
DE: Tagliolini mit schwarzem Trüffel)

1,3,7,12

28€

Riso Carnaroli "Riserva" allo zafferano, Fuso di Bleu d'Aoste, quaglia e nocciole Piemontesi

(EN: Carnaroli "Riserva" rice with saffron, Bleu d'Aoste fondue, quail, Piedmontese hazelnuts
FR: Riz Carnaroli "Riserva", au safran, fondue de Bleu d'Aoste, caille, noisettes du Piémont
DE: Carnaroli-„Riserva“-Reis, mit safran, Bleu d'Aoste-Fondue, Wachtel, piemonteser Haselnüsse)

7,8

20€

Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini "Testa Nera"

(EN: Homemade tagliatelle with "Testa Nera" porcini mushrooms
FR: Tagliatelle maison aux cèpes "Testa Nera"
DE: Hausgemachte Tagliatelle mit „Testa Nera“-Steinpilzen)

1,3,7

18€

Gnocchi fatti in casa, Fondue, noci e Mocetta

(EN: Homemade gnocchi, cheese fondue, walnuts, Mocetta cured meat
FR: Gnocchi maison, fondue au fromage, noix, Mocetta
DE: Hausgemachte Gnocchi, Käsefondue, Walnüsse, Mocetta)

1,3,7,8

16€

Ravioli "Cretaz" fatti a mano, farciti con gamberi, datterini rossi, Burrata e basilico

(EN: "Cretaz" handmade ravioli filled with prawns, red datterini tomatoes, Burrata, and basil
FR: Ravioli "Cretaz" faits à la main, farcis aux crevettes, tomates datterini rouges, Burrata et basilic
DE: Handgemachte Cretaz"-Ravioli gefüllt mit Garnelen, roten Datterini-Tomaten, Burrata und Basilikum)

1,2,3,7

20€

Ravioli del Plin fatti in casa, ripieni di crema leggera

al Parmigiano Reggiano D.O.P., al ragù di Cervo profumato al Ginepro

18€

(EN: Homemade "Plin" ravioli filled with light Parmigiano Reggiano PDO cream, served with juniper-scented venison ragout
FR: Ravioli "Plin" faits maison, farcis d'une crème légère de Parmigiano Reggiano AOP, servis avec un ragoût de cerf parfumé au genévrier

DE: Hausgemachte, Plin-Ravioli gefüllt mit leichter Parmigiano Reggiano g.U.-Creme, serviert mit Wacholder-aromatisiertem Hirschragout)

1,7,3

Polente Artigianali Della Casa

Polenta alla Valdostana

(EN: Valdostana-style polenta with local cheese

FR: Polenta à la valdôtaine avec fromages locaux

DE: Polenta nach valdostaner Art mit regionalem Käse)

7

13€

Polenta e funghi misti di montagna

(EN: Polenta with assorted mountain mushrooms

FR: Polenta aux champignons sauvages de montagne

DE: Polenta mit gemischten Bergpilzen)

16€

Polenta e salsiccia in umido

(EN: Polenta with slow-cooked sausage stew

FR: Polenta avec saucisse mijotée en ragoût

DE: Polenta mit geschmorter Wurst)

19€

BAITA CRETAZ
HOTEL
- 0166949914

Secondi Piatti

Tournedos di manzo, funghi porcini e fuso di Bleu d'Aoste

28€

(EN: Beef tournedos with porcini mushrooms and Bleu d'Aoste fondue

FR: Tournedos de bœuf aux cèpes et fondue de Bleu d'Aoste

DE: Rinder-Tournedos mit Steinpilzen und Bleu-d'Aoste-Fondue)

7

Costine di agnello ai mirtilli e indivia belga grigliata

28€

(EN: Lamb chops with blueberry jus and grilled Belgian endive

FR: Côtes d'agneau aux myrtilles et endive belge grillée

DE: Lammkoteletts mit Heidelbeerjus und gegrillter belgischer Endivie)

Tagliata di Scottona, rucola di campo, pomodorini e scaglie di Grana Padano

26€

(EN: Sliced Scottona beef with wild rocket, cherry tomatoes and Grana Padano shavings

FR: Tagliata de bœuf Scottona, roquette sauvage, tomates cerises et copeaux de Grana Padano

DE: Tagliata vom Scottona-Rind mit Wildrucola, Kirschtomaten und Grana-Padano-Spänen)

7

Filetto di salmone in pane saporito

agli agrumi su julienne di finocchi e arance

24€

(EN: Salmon fillet in citrus-herbed crust on a fennel and orange julienne

FR: Filet de saumon en croûte parfumée aux agrumes sur julienne de fenouil et d'oranges

DE: Lachsfilet in aromatischer Zitruskruste auf Fenchel- und Orangen-Julienne)

1,4

Spezzatino di selvaggina , polenta ed erbe di montagna

24€

(EN: Wild game stew with polenta and mountain herbs

FR: Ragoût de gibier avec polenta et herbes de montagne

DE: Wildragout mit Polenta und Bergkräutern)

Filetto di cervo cotto a bassa temperatura, riduzione al Fumin, frutti di bosco e purea di patate di Verrès

29€

(EN: Low-temperature venison fillet with Fumin wine reduction, berries, and Verrès potato purée

FR: Filet de cerf cuisson basse température, réduction au Fumin, fruits rouges et purée de pommes de terre de Verrès

DE: Hirschfilet bei Niedrigtemperatur gegart, mit Fumin-Reduktion, Waldbeeren und Kartoffelpüree aus Verrès)

1,7

Contorni

Insalata mista

(EN: Mixed salad
FR: Salade mixte
DE: Gemischter Salat)

7€

Patate al forno

(EN: Oven-baked potatoes
FR: Pommes de terre au four
DE: Ofenkartoffeln)

7€

Funghi Porcini trifolati

(EN: Sautéed porcini mushrooms
FR: Cèpes poêlés
DE: Gebratene Steinpilze)

10€

Verdure alla griglia

(EN: Grilled vegetables
FR: Légumes grillés
DE: Gegrilltes Gemüse)

8€

Insalatona della Baita (insalata verde, gherigli di noci, mandorle, mele, semi di lino, crostini di pane, mayo al latte di soia)

14€

(EN: "Baiata" large salad (green salad, walnut kernels, almonds, apples, flax seeds, bread croutons, soy-milk mayo)
FR: Grande salade "Baiata" (salade verte, cerneaux de noix, amandes, pommes, graines de lin, croûtons de pain, mayo au lait de soja)
DE: „Baiata“-Großsalat (Grüner Salat, Walnusskerne, Mandeln, Äpfel, Leinsamen, Brotcroûtons, Sojamilch-Mayonnaise)

1,8

Solo la Sera..

Raclette (min per 2 persone)

(Raclette, patate ratte, mocetta e sottaceti)

28€ a persona

(EN: Raclette (minimum for 2 people) Raclette cheese, ratte potatoes, mocetta cured meat, pickles

FR: Raclette (minimum pour 2 personnes) raclette, pommes de terre ratte, mocetta, cornichons

DE: Raclette (mindestens für 2 Personen) Raclette, Ratte-Kartoffeln, Mocetta, eingelegtes Gemüse)

1,7,9,10,12

Fonduta alla Valdostana (min per 2 persone) 29 a persona

(Fontina, crostini di pane, mocetta, verdure alla brace, sottaceti)

29€ a persona

(EN: Valdostana Fondue (minimum for 2 people) Fontina cheese, toasted bread cubes, mocetta, grilled vegetables, pickles

FR: Fondue Valdôtaine (minimum pour 2 personnes) Fontina, croûtons de pain, mocetta, légumes grillés, pickles

DE: Valdostana-Fondue (mindestens für 2 Personen) Fontina, Brotcroûtons, Mocetta, Grillgemüse, eingelegtes Gemüse)

3,7,9,10,12

Bourguignonne (min per 2 persone)

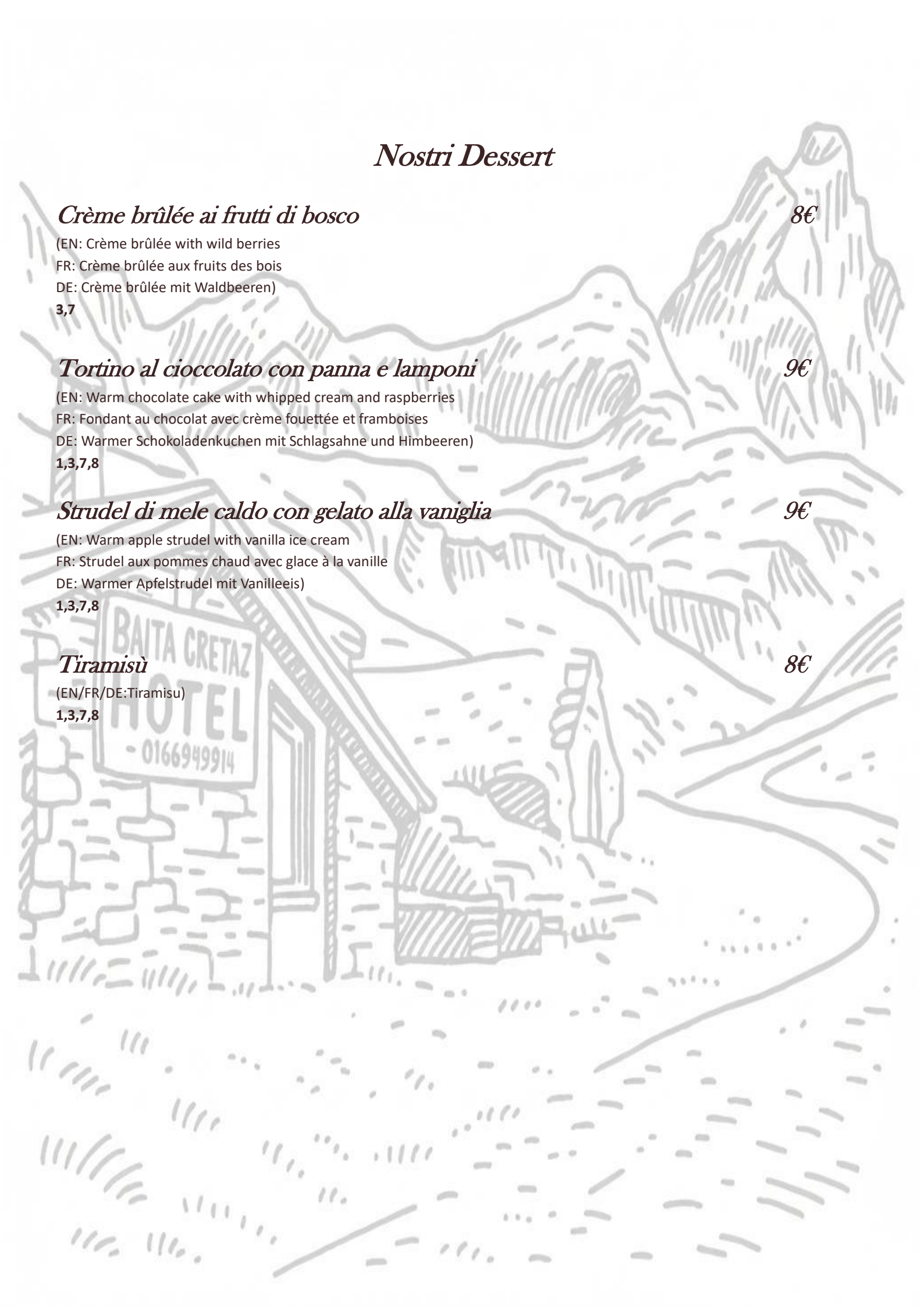
(Carne di manzo con olio caldo e 6 salse differenti fatte in casa.)

35€ a persona

(EN: Bourguignonne (minimum for 2 people) Beef served with hot oil and six different homemade sauces.

FR: Bourguignonne (minimum pour 2 personnes) Viande de bœuf servie avec huile chaude et six sauces maison.

DE: Bourguignonne (mindestens für 2 Personen) Rindfleisch mit heißem Öl und sechs verschiedenen hausgemachten Saucen.)



Nostri Dessert

Crème brûlée ai frutti di bosco

(EN: Crème brûlée with wild berries

FR: Crème brûlée aux fruits des bois

DE: Crème brûlée mit Waldbeeren)

3,7

8€

Tortino al cioccolato con panna e lamponi

(EN: Warm chocolate cake with whipped cream and raspberries

FR: Fondant au chocolat avec crème fouettée et framboises

DE: Warmer Schokoladenkuchen mit Schlagsahne und Himbeeren)

1,3,7,8

9€

Strudel di mele caldo con gelato alla vaniglia

(EN: Warm apple strudel with vanilla ice cream

FR: Strudel aux pommes chaud avec glace à la vanille

DE: Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis)

1,3,7,8

9€

Tiramisù

(EN/FR/DE:Tiramisu)

1,3,7,8

8€

BEVANDE/ DRINKS

Acqua 0.75l naturale o gassato

(Natural or sparkling water 0.75l)

2,5€

Lattina/Soft Drinks

(coca-cola/zero -fanta-lemon soda -sprite

The lemon /pesca- succhi di frutta/juice)

3€

Tonica Thomas Henry-Ginger Beer -Crodino.

Campari Soda -Redbull

4€

Birre alla spina

Moretti piccola 25cl

4€

Moretti grande 50cl

8€

Mollun american ipa piccola 25cl artigianale

5€

Mollun american ipa media 50 cl artigianale

9€

Caffeteria

Espresso / americano

2€

Corretto

3€

Cappuccino /the o tisane

3€

-

Amari -liquori - grappa

5€

Spritz

8€

Cocktails /gin tonic a partire

10€