

IL MENU' SCIATORE

Tavolozza di salumi nostrani





Tris di pasta

Dolce del giorno

38 a persona

(Acqua, caffè e coperto inclusi)

GLI ANTIPASTI


- ♦ Tartare di manzo, uovo, capperi, acciuga e cipolla rossa 18
 
- ♦ Tavolozza di salumi nostrani 15
- ♦ Selezione di formaggi locali 15
 
- ♦ Fonduta di Fontina, cotechino, patate, cetriolo pickle, pan brioche 18

LE INSALATE

- ♦ Insalata con Crottin di capra 14
 
- ♦ Insalata alla Carbonara 14

- ♦ Insalata con trota affumicata 14


I PRIMI

- ♦ Pasta all'Italiana 12
- ♦ Pasta al tartufo 18

- ♦ Gnocchetti alla Gressonara, con speck e peperoni 14

LE COCOTTE

♦ Seupa à la Valpelinentse	14
♦ Polenta Concia 	14
♦ Polenta con salsiccia  	18
♦ Tartiflette vegetariana  	20
♦ Crespelle alla Valdostana	16

I SECONDI

♦ Valdostana	23
♦ Tagliata di manzo rucola e grana o al Bleu d'Aoste 	24
♦ Sauté di verdure  	10

I CONTORNI

♦ Patate 	8
♦ Verdure  	8

I DOLCI

♦ Dolce del giorno 	8
---	---

Il pane, la pasta e i dolci sono di nostra produzione


♦ Per una migliore conservazione e per il mantenimento delle qualità organolettiche di alcuni alimenti, potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati

• Prodotto surgelato all'acquisto


Le linee di produzione non sono separate e nonostante l'attenzione da parte del personale le preparazioni potrebbero contenere tracce di allergeni o contaminazioni

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

Acqua € 3,00 – Coperto € 3,00

Senza glutine 

Senza lattosio 

Vegetariano 

Vegano 