



FIERA DI SANT'ORSO

CARTA RISTORANTE

ANTIPASTO

Starter - Hors-d'œuvre

Il tagliere valdostano con affettati, salumi e formaggi della Valle d'Aosta ING: Plate with cold cuts and cheeses of the Aosta Valley FR: Assiette de charcuterie et de fromages typiques de la Vallée d'Aoste	15.00 Euro
La fonduta di fontina con i crostini di pane ING: Fontina cheese fondue with bread croutons FR: Fondue avec croûtons de pain	10.50 Euro
La tartare di manzo ai mirtilli ING: Beef tartare with blueberries FR: Tartare de boeuf aux myrtilles	13.00 Euro

PRIMO

“Primi” (Pasta and Soup – Pâte et Soup)

La seuppa valpelenentze (cavolo verza, pane raffermo, Fontina e brodo vegetale) ING: Seuppa valpelenentze (cabbage, bread, Fontina cheese and vegetable broth) FR: Seuppa valpelenentze (choux, pain, Fontina et bouillon de légumes)	11.50 Euro
La lasagnetta alla valdostana con Fontina e prosciutto cotto ING: Lasagne with Fontina cheese, ham and bechamel FR: Lasagnetta à la valdotaïne avec Fontina, jambon et béchamel	13.00 Euro
Tortelli di capriolo saltati con mele al burro e serviti con granella di noci e fonduta di Fontina aromatizzata alla grappa ING: Tortelli of venison sautéed with apples in butter and served with walnuts and Fontina cheese fondue flavoured with grappa FR: Tortelli au chevreuil sautés avec pommes au beurre et servis avec noix et fondue de Fontina aromatisée à la grappa	14.00 Euro
La polenta ING: Polenta FR: Polenta	6.50 Euro
La polenta concia ING: Polenta with local cheese FR: Polenta avec Fontina	10.00 Euro

Coperto 2.50 Euro a persona



SECONDO

“Secondi” (Meats - Viande, etc)

La carbonada di cervo servita con polenta

18.50 Euro

ING: Deer stew cooked in white wine with polenta

FR: Ragoût de cerf au vin blanc servi avec polenta

La salsicetta in umido servita con polenta

16.50 Euro

ING: Sausage in tomato sauce with polenta

FR: Saucisse avec sauce tomate servie avec polenta

Il crottin di capra alla griglia su pasta sfoglia e salsa al miele

14.00 Euro

servito con patate rustiche, verdure e insalatina mista con mele e noci

ING: Grilled goat cheese, puff pastry and honey sauce with potatoes, vegetables and mixed salad whit apples and nuts

FR: Fromage de chèvre grillé, pâte feuilletée et sauce au miel servi avec pommes de terre, légumes et salade mixte avec pommes et noix

CONTORNI

Side dishes - Plat d'accompagnement

L'insalata mista

4.00 Euro

ING: Mixed salad

FR: Salade mixte

Le patate rustiche

4.00 Euro

ING: Roasted potatoes

FR: Pommes de terre rustiques

I contorni del giorno

4.00 Euro

ING: Side dish of the day

FR: Plat d'accompagnements du jour

DESSERT di nostra produzione

Homemade Dessert - Dessert maison

La crema di Cogne servita con tegole e panna montata

7.00 Euro

ING: Cogne chocolate cream with chantilly and biscuit

FR: Crème de Cogne avec chantilly et biscuit

Il tiramisù della casa

7.00 Euro

ING: Homemade tiramisù

FR: Tiramisù maison

Mousse Monte Bianco (purea di castagne, panna montata e scaglie di cioccolato)

7.00 Euro

ING: Monte Bianco mousse (chestnut purée, whipped cream and chocolate flakes)

FR: Mousse Monte Bianco (purée de châtaignes, crème fouettée et copeaux de chocolat)

VINO DELLA CASA

House wine - Vin maison

Calice 10 cl

3.00 Euro

0.25 L.

5.50 Euro

0.5 L.

9.50 Euro

1 L

15.00 Euro

Coperto 2.50 Euro a persona



MENÙ DEGUSTAZIONE TATÀ

Tasting Menù TATÀ - Menù dégustation TATÀ

Il tagliere valdostano con affettati, salumi e formaggi della Valle d'Aosta

ING: Plate with cold cuts and cheeses of the Aosta Valley

FR: Assiette de charcuterie et de fromages typiques de la Vallée d'Aoste

La lasagnetta alla valdostana con Fontina e prosciutto cotto

ING: Lasagne with Fontina cheese, ham and bechamel

FR: Lasagnetta à la valdotaïne avec Fontina, jambon et béchamel

La carbonada di cervo servita con polenta

ING: Deer stew cooked in white wine with polenta

FR: Ragoût de cerf au vin blanc servi avec polenta

La crema di Cogne servita con tegole e panna montata

ING: Cogne chocolate cream with chantilly and biscuits

FR: Crème de Cogne avec chantilly et tuiles

40.00 Euro

MENÙ DEGUSTAZIONE SABOT

Tasting Menù SABOT- Menù dégustation SABOT

La fonduta di Fontina con i crostini di pane

ING: Fontina cheese fondue with bread croutons

FR: Fondue de Fontina avec croûtons de pain

La seuppa valpelenentze

(cavolo verza, pane raffermo, Fontina e brodo vegetale)

ING: Seuppa valpelenentze (cabbage, bread, Fontina cheese and vegetable broth)

FR: Seuppa valpelenentze (choux, pain, Fontina et bouillon de légumes)

La salsicetta in umido servita con polenta

ING: Sausage in tomato sauce with polenta

FR: Saucisse avec sauce tomate servie avec polenta

35.00 Euro

Coperto 2.50 Euro a persona