

Coperto a persona

Coperto for each person

Coperto par personne

2.5



*** Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda del periodo, potrebbero essere surgelati; per informazioni chiedere al personale. Per coloro che presentino allergie o intolleranze (celiachia compresa) vi invitiamo a chiedere al personale i piatti adatti alle vostre esigenze al momento dell'ordinazione. Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni.**

** Some of the products used, depending on the period, could be frozen; for information ask the staff. For those with allergies or intolerances (including celiac disease), we invite you to ask the staff for the dishes to suit your needs at the time of ordering. Some menu items may contain allergens.*

** Certains des produits utilisés, selon la période, peuvent être congelés; pour plus d'informations, demandez au personnel. Pour ceux qui présentent des allergies ou des intolérances (y compris la maladie cœliaque), nous vous invitons à demander au personnel les plats adaptés à vos besoins au moment de la commande. Certains éléments du menu peuvent contenir des allergènes.*



Il piatto è vegano

The dish is vegan

Le plat est végétalien

Menù Degustazione Valle d'Aosta
Tasting menù of Aosta Valley
Menù dégustation de la Vallée d'Aoste

Il tagliere Valdostano

Plate with cold cuts and cheeses of the Aosta Valley
Assiette de charcuterie et fromages typiques de la region

Tortelli* di capriolo saltati con mele al burro e serviti con granella di noci e fonduta di Fontina aromatizzata alla grappa

Tortelli* of venison sautéed with apples in butter and served with walnuts and Fontina cheese fondue flavoured with grappa

Tortelli* au chevreuil sautés avec pommes au beurre et servis avec noix et fondue de Fontina aromatisée à la grappa

Guancia di manzo brasata al Torrette su polenta taragna

Braised beef cheek in Torrette wine on polenta taragna
Joue de bœuf braisée au vin Torrette sur polenta taragna

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

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

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

35.00 senza dessert / 40.00 con dessert

without dessert
sans dessert

with dessert
avec dessert



Il tagliere Valdostano

15

Plate with cold cuts and cheeses of the Aosta Valley
Assiette de charcuterie et fromages typiques de la region

Spiedini di gamberi* con salsa di peperoni, insalatina e fili di peperoncino

14

Prawn* skewers with pepper sauce, salad and chilli strings
Brochettes de crevettes* avec sauce aux poivrons, salade et filaments de piment

Punta di petto di manzo cotta a bassa temperatura servita con salsa agrodolce, petali di cipolle rosse e songino

14

Slow-cooked beef brisket served with sweet and sour sauce, red onion petals and lamb's lettuce
Poitrine de bœuf cuite à basse température servie avec sauce aigre-douce, pétales d'oignons rouges et mâche

Canederlo di patate fritto con maionese speziata



13

Fried potato dumpling with spicy mayonnaise
Boulette de pommes de terre frite avec mayonnaise épicée

Cestino di pasta fillo* con verza stufata, uvetta e fonduta di Fontina

12.5

Filo pastry* basket with stewed savoy cabbage, raisins and Fontina cheese fondue
Panier de pâte filo* avec chou braisé, raisins secs et fondue de Fontina



Spaghetti con burro alle acciughe, crema di zucca e stracchino		13	
Spaghetti with anchovy butter, pumpkin cream and stracchino cheese			
Spaghetti au beurre d'anchois, crème de potiron et fromage stracchino			
Gnocchi di patate <i>Ad Forum</i>		12.5	
Gnocchi with sausage, cherry tomatoes, leeks and parmesan wafer			
Gnocchi avec tomates cerises, poireaux, saucisse et croute de parmesan			
Cacio e pepe dello Chef		13.5	
Chef's cacio e pepe spaghetti			
Spaghetti cacio e pepe du chef			
Risotto alle nocciole con coulis di barbabietola e cialda di polenta al timo		13.5	
Hazelnut risotto with beetroot coulis and thyme polenta wafer			
Risotto aux noisettes avec coulis de betterave et gaufrette de polenta au thym			
Paccheri gratinati ripieni di patate, verza e pangrattato alle erbe su salsa di Bleu d'Aoste		13	
Paccheri au gratin stuffed with potatoes, savoy cabbage and herb breadcrumbs on a Bleu d'Aoste cheese sauce			
Paccheri gratinés farcis aux pommes de terre, chou vert et chapelure aux herbes sur sauce au Bleu d'Aoste			
Tortelli* di capriolo saltati con mele al burro e serviti con granella di noci e fonduta di Fontina aromatizzata alla grappa		14	
Tortelli* of venison sautéed with apples in butter and served with walnuts and Fontina cheese fondue flavoured with grappa			
Tortelli* au chevreuil sautés avec pommes au beurre et servis avec noix et fondue de Fontina aromatisée à la grappa			
Polenta taragna		6.5	
Polenta taragna		Polenta concia taragna	10
Polenta taragna		Polenta taragna with cheese	
		Polenta taragna au fromage	



- Angus in crosta di nocciole e riduzione al Porto *accompagnato da patate rustiche e verdure del giorno*** 28.5
Hazelnut crusted Angus beef with port reduction, served with rustic potatoes and vegetables of the day
Angus en croûte de noisettes et réduction au porto accompagné de pommes de terre rustiques et de légumes du jour
- Guancia di manzo brasata al Torrette *su polenta taragna*** 19.5
Braised beef cheek in Torrette wine on polenta taragna
Joue de bœuf braisée au vin Torrette sur polenta taragna
- Tagliata di cervo ai frutti di bosco* *accompagnata da patate rustiche e verdure del giorno*** 26.5
Sliced venison with berries* served with rustic potatoes and vegetables of the day
Tagliata de cerf aux fruits des bois* servie avec pommes de terre rustiques et légumes du jour
- Spezzatino di seitan in umido con verdure *accompagnato da riso basmati e semi di sesamo nero***  17.5
Seitan stew with vegetables served with basmati rice and black sesame seeds
Ragoût de seitan aux légumes accompagné de riz basmati et de graines de sésame noir
- Baccalà* mantecato servito su disco di polenta taragna con petali di cipolle agrodolci e salsa allo zafferano *accompagnato da patate rustiche e verdure del giorno*** 20.5
Creamed codfish* served on a disc of polenta taragna with sweet and sour onion petals and saffron sauce, accompanied by rustic potatoes and vegetables of the day
Crème de morue* servi sur un disque de polenta taragna avec des pétales d'oignons aigres-doux et une sauce au safran, accompagné de pommes de terre rustiques et de légumes du jour



Contorni - Side dishes - Plats d'accompagnement

Insalata mista

Mixed salad
Salade mixte



4

Patate rustiche

Roasted potatoes
Pommes de terre rustiques



4

Verdure alla griglia

Grilled vegetables
Légumes à la grille



5

Contorni del giorno

(a seconda della proposta)

Side dishes of the day
Plat d'accompagnement du jour



4

Insalatone - Big salads - Grandes salades

Marina

Insalata verde, gamberetti*, salsa di mirtilli*, pomodorini confit, cipolle agrodolci e granella di nocciole
Green salad, prawns*, cranberry* sauce, confit cherry tomatoes, sweet and sour onions and hazelnuts
Salade verte, crevettes*, sauce aux myrtilles*, tomates cerises confites, oignons aigres-doux et noisettes

12.5

Valdostana

Insalata verde, prosciutto crudo di Bosses, Bleu d'Aoste, noci, mele e sedano
Salade verte, jambon de Bosses, Bleu d'Aoste, noix, pommes et céleri
Green salad, Bosses ham, Bleu d'Aoste cheese, walnuts, apples and celery

12.5

Veganella

Insalata verde, pomodorini, ceci, indivia croccante, cavolo viola e salsa di barbabietola
Green salad, cherry tomatoes, chickpeas, crispy endive, purple cabbage and beetroot sauce
Salade verte, tomates cerises, pois chiches, endives croquantes, chou violet et sauce à la betterave



11.5



Tiramisù della casa
Homemade tiramisù
Tiramisù maison

7

Pere cotte al vino bianco con gelato* alla vaniglia
Pears cooked in white wine with vanilla ice cream*
Pommes cuites au vin blanc avec glace* à la vanille

7

Torta della casa
Homemade cake
Gâteau maison

7

Tarte tatin di mele, cannella e uvetta
Apple, cinnamon and raisin tarte tatin
Tarte tatin aux pommes, à la cannelle et aux raisins secs



7

Mousse Monte Bianco (*purea di castagne, panna montata e scaglie di cioccolato*)
Monte Bianco mousse (*chestnut purée, whipped cream and chocolate flakes*)
Mousse Monte Bianco (*purée de châtaignes, crème fouettée et copeaux de chocolat*)

7

Tortino After Eight ripieno di cioccolato bianco mentolato e salsa alla liquirizia
Molten chocolate cake with minty white chocolate and liquorice sauce
Fondant After Eight fourré au chocolat blanc mentholé et sauce à la réglisse
(**attesa 15 minuti** - waiting 15 minutes - attente 15 minutes)

8

