

Coperto a persona

Coperto for each person

Coperto par personne

2.5



*** Il prodotto utilizzato, a seconda del periodo, potrebbe essere surgelato; per informazioni chiedere al personale.**

** Depending on the time of year, the product used may be frozen; please ask staff for further information.*

** Selon la période, le produit utilisé peut être surgelé ; pour plus d'informations, veuillez vous adresser au personnel.*

*** Il prodotto utilizzato, a seconda del periodo, potrebbe essere abbattuto; per informazioni chiedere al personale.**

** Depending on the time of year, the product used may have been blast-chilled; please ask staff for further information.*

** Selon la période, le produit utilisé peut avoir subi un refroidissement rapide; pour plus d'informations, veuillez vous adresser au personnel.*

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

For any information regarding ingredients and allergens, please consult the relevant documentation, which will be provided on request by the staff on duty.

Pour toute information concernant les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation prévue à cet effet qui sera fournie, sur demande, par le personnel en service.



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

Fiorelloni* ripieni di lardo, castagne e miele serviti con salsa al Bleu d'Aoste e crema di castagne

Fiorelloni* stuffed with lard, chestnuts and honey, served with a Bleu d'Aoste sauce and chestnut purée
Fiorelloni* farcis au lard, châtaignes et miel servis avec une sauce au Bleu d'Aoste et une crème de châtaignes

Brasato di manzo al vino rosso* servito con polenta taragna

Braised beef in red wine* served with polenta taragna
Bœuf braisé au vin rouge* accompagné de polenta taragna

Panna cotta alla crema di Cogne* con riduzione di caffè alla valdostana

Panna cotta with Cogne cream* and Aosta Valley-style coffee reduction
Panna cotta à la crème de Cogne* avec réduction de café à la valdôtaine

35.00 senza dessert / 40.00 con dessert

without dessert
sans dessert

with dessert
avec dessert



Il tagliere Valdostano

18.5

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

Cestino di pasta fillo* con cime di rapa*, guanciale, coulis di scamorza, olio e fili di peperoncino

12.5

Filo pastry basket* with turnip greens*, guanciale, scamorza cheese coulis, oil and chilli threads
Panier de pâte filo* garnie de fanes de navet*, de guanciale, de coulis de scamorza, d'huile et de filaments de piment

Tarte Tatin di pomodorini* con olive taggiasche, pesto di rucola e pistacchi



13

Cherry tomato tarte tatin* with taggiasca olives, rocket pesto and pistachios
Tarte Tatin aux tomates cerises*, olives taggiasques, pesto de roquette et pistaches

Zuppetta di pesce* con crostone di pane

Fish soup* with a slice of toasted bread
Soupe de poisson* accompagnée d'un croûton de pain



Abbinamento consigliato

Vermentino di Sardegna, Pala
€ 3.5 al calice

16

Formaggio di capra fritto* su insalatina di songino, mele, noci e dressing di vinaigrette alla senape e miele

13.5

Fried goat's cheese* on a salad of lamb's lettuce, apples and walnuts, with a mustard and honey vinaigrette dressing
Fromage de chèvre frit* sur un lit de salade de songino, pommes, noix et vinaigrette à la moutarde et au miel

Fiorelloni* ripieni di lardo, castagne e miele serviti con salsa al Bleu d'Aoste e crema di castagne 14

Fiorelloni* stuffed with lard, chestnuts and honey, served with a Bleu d'Aoste sauce and chestnut purée

Fiorelloni* farcis au lard, châtaignes et miel servis avec une sauce au Bleu d'Aoste et une crème de châtaignes

Gnocchi* di patate *Ad Forum* 13

Gnocchi* with sausage, cherry tomatoes, leeks and parmesan wafer

Gnocchi* avec tomates cerises, poireaux, saucisse et croute de parmesan

Risotto alla zucca* servito con semi di zucca tostati e riduzione di aceto balsamico 14



Pumpkin risotto* served with toasted pumpkin seeds and a balsamic vinegar reduction

Risotto à la citrouille* servi avec des graines de citrouille grillées et une réduction de vinaigre balsamique

Tagliatelle* con ragù di cervo* e mirtilli disidratati 13.5

Tagliatelle* with venison ragù* and dried blueberries

Tagliatelle* au ragù de cerf* et aux myrtilles séchées

Rigatoni* con crema di peperoni arrosto, gamberi* e la loro bisque* 14.5

Rigatoni* with roasted pepper cream, prawns* and their own bisque*

Rigatoni* à la crème de poivrons grillés, crevettes* et leur bisque*

Cacio e pepe dello Chef* 14

Chef's cacio cheese and pepper spaghetti*

Spaghetti* cacio et poivre du Chef



Abbinamento consigliato

Jamais, Cascina Baricchi

€ 9 al calice

Polenta taragna 6.5



Polenta taragna

Polenta taragna

Polenta concia taragna 10

Polenta taragna with cheese

Polenta taragna au fromage

Tagliata d'Angus^{*} accompagnata da salsa ai pepi **28.5**
 Angus beef^{*} tagliata served with pepper sauce
 Tagliata d'Angus^{*} accompagnée d'une sauce aux poivres

Stinco di maiale^{*} al forno con la sua salsa^{*} **20.5**
 Oven-baked pork shank^{*} with its own sauce^{*}
 Jarret de porc^{*} au four avec sa sauce^{*}

Melanzane panate al panko^{*} con maionese all'aglio **17.5**
 Panko-crusted aubergines^{*} with garlic mayonnaise
 Aubergines panées au panko^{*} accompagnées de mayonnaise à l'ail



Filetto di branzino gratinato^{*} su crema di sedano rapa **22.5**
 Sea bass fillet au gratin^{*} on a celeriac cream
 Filet de bar gratiné^{*} sur une crème de céleri-rave

Brasato di manzo al vino rosso^{*} servito con polenta taragna
 Braised beef in red wine^{*} served with polenta taragna
 Bœuf braisé au vin rouge^{*} accompagné de polenta taragna



Abbinamento consigliato
Nebbiolo d'Alba, Ceretto
 € 6,5 al calice

21.5

I nostri secondi vengono accompagnati dai contorni proposti ogni giorno dallo Chef (al di fuori del brasato di manzo)
Our second courses are accompanied by the side dishes selected by the Chef each day (excluding braised beef)
Nos plats sont accompagnés des garnitures proposées chaque jour par le Chef (à l'exception du bœuf braisé)



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

12.5

Insalata verde, gamberi*, salsa teriyaki, pomodori, carote e sesamo nero
Green salad, shrimps*, teriyaki sauce, tomatoes, carrots and black sesame seeds
Salade verte, crevettes*, sauce teriyaki, tomates, carottes et sésame noir

Valdostana

13

Insalata verde, prosciutto crudo di Bosses, Bleu d'Aoste, pere, cavolo viola e crostini di pane
Green salad, Bosses cured ham, Bleu d'Aoste cheese, pears, red cabbage and toasted bread croutons
Salade verte, jambon cru de Bosses, fromage Bleu d'Aoste, poires, chou rouge et croûtons

Veganella



11.5

Insalata verde, zucchine, fagioli red kidney, radicchio, petali di cipolle rosse agrodolci* e granella di nocciole
Green salad, courgettes, red kidney beans, radicchio, sweet-and-sour red onion* and hazelnuts
Salade verte, courgettes, haricots rouges, radicchio, oignons rouges aigres-doux* et noisettes



Tiramisù della casa
Homemade tiramisù
Tiramisù maison

7

Panna cotta alla crema di Cognac con riduzione di caffè alla valdostana
Panna cotta with Cognac cream and Aosta Valley-style coffee reduction
Panna cotta à la crème de Cognac avec réduction de café à la valdôtaine

7

Torta della casa
Homemade cake
Gâteau maison

7

Strudel di mele, uvetta e nocciole con panna montata alla vaniglia
Apple, raisin and hazelnut strudel with vanilla whipped cream
Strudel aux pommes, raisins secs et noisettes accompagné de chantilly à la vanille



7

Pera pochée servita con salsa al cioccolato fondente, crumble di mandorle e gelato alla vaniglia
Poached pear with dark chocolate sauce, almond crumble and vanilla ice cream
Poire Belle Hélène servie avec une sauce au chocolat noir, crumble aux amandes et glace à la vanille

7

Tortino con cuore morbido al cioccolato fondente servito su crema inglese
Molten dark chocolate cake served with English cream
Fondant au chocolat noir servi sur une crème anglaise
(attesa 15 minuti - waiting 15 minutes - attente 15 minutes)

8

