

**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

**Maltagliati di segale\* con coulis di pere, mocetta croccante e granella di castagne**

Rye maltagliati\* with pear sauce, crispy mocetta and chestnuts  
Maltagliati au seigle\* avec un coulis de poires, mocetta croustillante et châtaignes

**Arrosto\* di manzo brasato con noci e mele**

Braised beef\* roast with walnuts and apples  
Rôti de bœuf\* braisé aux noix et aux pommes

**Torta San Grato con gelato\* alla vaniglia**

San Grato cake\* (made with apples, basil, polenta flour, and cinnamon) with vanilla ice cream\*  
Gâteau\* San Grato (à base de pommes, basilic, farine de maïs et cannelle) accompagné d'une glace\* à la vanille

**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

### **Insalatina in boîte con tentacoli di polpo\* CBT, songino, pomodorini confit, sedano e spuma di yogurt allo zafferano**

15

Salad with slow-cooked octopus tentacles\*, lamb's lettuce, confit cherry tomatoes, celery and saffron yoghurt mousse

Salade en boîte avec tentacules de poulpe\* cuites à basse température, mâche, tomates cerises confites, céleri et mousse de yaourt au safran

### **Prosciutto crudo al genepy con burrata e cialda di sesamo caramellato**

14.5

Raw ham with genepy, served with burrata and a caramelised sesame wafer  
Jambon cru au génépi, accompagné de burrata et d'une tuile au sésame caramélisé

### **Charlotte\* di verdure e patate su salsa allo yogurt e indivia croccante**

12.5

Charlotte\* of vegetables and potatoes on a yoghurt sauce with crispy endive

Charlotte\* aux légumes et aux pommes de terre, avec sauce au yaourt et endives croquantes





### **Camembert al forno su frolla salata, composta di cipolle rosse agrodolce e crumble di pane nero**

13.5

Baked Camembert on a savoury shortcrust pastry base, served with sweet-and-sour red onion compote and black bread crumble

Camembert gratiné sur fond de pâte brisée salée, compote d'oignons rouges aigre-douce et crumble de pain noir



<b>Maltagliati di segale* con coulis di pere, mocetta croccante e granella di castagne</b>			<b>14</b>
Rye maltagliati* with pear sauce, crispy mocetta and chestnuts			
Maltagliati au seigle* avec un coulis de poires, mocetta croustillante et châtaignes			
<b>Gnocchi* di patate <i>Ad Forum</i></b>			<b>13</b>
Gnocchi* with sausage, cherry tomatoes, leeks and parmesan wafer			
Gnocchi* avec tomates cerises, poireaux, saucisse et croute de parmesan			
<b>Cacio e pepe dello Chef*</b>			<b>14</b>
Chef's cacio cheese and pepper spaghetti*			
Spaghetti* cacio et poivre du Chef			
<b>Cavatelli* con emulsione di basilico e menta, radicchio stufato e granella di nocciole</b>			<b>13</b>
Cavatelli* with a basil and mint emulsion, braised radicchio and hazelnuts			
Cavatelli* à l'émulsion de basilic et de menthe, radicchio braisé et noisettes			
<b>Risotto mantecato al burro d'acciughe con pomodorini confit e il loro coulis, burrata e caperi fritti</b>			<b>14.5</b>
Risotto creamed with anchovy butter, served with confit cherry tomatoes and their sauce, burrata and fried capers			
Risotto à la crème au beurre d'anchois, accompagné de tomates cerises confites et de leur coulis, de burrata et de câpres frites			
<b>Tortelli* di melanzane e scamorza con dadolata di salmone* marinato e coulis di pachino al basilico</b>			<b>15</b>
Aubergine and scamorza tortelli* with marinated salmon* and basil-infused cherry tomato coulis			
Tortelli* aux aubergines et à la scamorza avec saumon* mariné et coulis de tomates cerises au basilic			
<b>Polenta taragna</b>		<b>6.5</b>	<b>Polenta concia taragna</b>
Polenta taragna			Polenta taragna with cheese
Polenta taragna			Polenta taragna au fromage



**Angus\* alla griglia con salsa alla senape** 28.5  
Grilled Angus beef\* with mustard sauce  
Angus\* grillé avec une sauce à la moutarde

**Porchetta\* CBT con salsa agrodolce** 19.5  
Slow-roasted pork\* with sweet-and-sour sauce  
Poitrine de porc\* roulée cuite à basse température avec une sauce aigre-douce

**Arrosto\* di manzo brasato con noci e mele** 21.5  
Braised beef\* roast with walnuts and apples  
Rôti de bœuf\* braisé aux noix et aux pommes

**Tempeh\* con verdure e salsa di soia servito con riso basmati speziato** 17.5  
Tempeh\* with vegetables and soy sauce, served with spiced basmati rice  
Tempeh\* aux légumes et à la sauce soja, accompagné de riz basmati épicé



**Calamaro\* ripieno di gamberi\* e verdure su crema parmentier affumicata** 24.5  
Squid\* stuffed with prawns\* and vegetables on a bed of smoked parmentier cream  
Calamars\* farcis aux crevettes\* et aux légumes, sur une crème Parmentier fumée

**I nostri secondi vengono accompagnati dai contorni proposti ogni giorno dallo Chef (al di fuori del tempeh)**  
Our second courses are accompanied by side dishes proposed daily by the Chef (excluding tempeh)  
Nos plats principaux sont accompagnés de légumes d'accompagnement proposés quotidiennement par le chef (à l'exception du tempeh)



## 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, salmone, salsa teriyaki, pomodori, carote e sesamo nero  
Green salad, salmon, teriyaki sauce, tomatoes, carrots and black sesame seeds  
Salade verte, saumon, sauce teriyaki, tomates, carottes et sésame noir

12.5

### Valdostana

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

12.5


### Veganella



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

11.5



- Tiramisù della casa** 7  
Homemade tiramisù  
Tiramisù maison
- Torta San Grato con gelato\* alla vaniglia** 7  
San Grato cake (*made with apples, basil, polenta flour, and cinnamon*) with vanilla ice cream\*  
Gâteau San Grato (*à base de pommes, basilic, farine de maïs et cannelle*) accompagné d'une glace\* à la vanille
- Torta della casa** 7  
Homemade cake  
Gâteau maison
- Carpaccio d'ananas marinato al cardamomo con scaglie di cioccolato fondente e cocco rapé** 7   
Pineapple carpaccio marinated in cardamom, with dark chocolate shavings and grated coconut  
Carpaccio d'ananas mariné à la cardamome, garni de copeaux de chocolat noir et de noix de coco râpée
- Semifreddo\* al pistacchio con glassa al lime e crumble di zenzero** 7  
Pistachio semifreddo\* with lime glaze and ginger crumble  
Semifreddo\* à la pistache avec un glaçage au citron vert et un crumble au gingembre
- Tortino\* con cuore morbido al cioccolato fondente e salsa ai frutti rossi\*** 8  
Molten dark chocolate cake\* and red fruit\* sauce  
Fondant\* au chocolat noir et sauce aux fruits rouges\*  
(**attesa 15 minuti** - waiting 15 minutes - attente 15 minutes)

