

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

Ravioli di patata viola saltati al burro noisette su coulis di Bleu d'Aoste e mocetta croccante

Purple potato ravioli sautéed in hazelnut butter on Bleu d'Aoste cheese sauce and crispy mocetta
Raviolis de pommes de terre violettes sautées au beurre de noisette sur coulis de Bleu d'Aoste et mocetta croustillante

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura e bardato con lardo d'Arnad su crema di castagne

Fillet of pork cooked at low temperature and barded with Arnad lard on chestnut cream
Filet de porc cuit à basse température et bardé au lard d'Arnad sur crème de marrons

Nido di meringa con mousse alla nocciola e crema di Cogne

Meringue nest with hazelnut mousse and Cogne cream
Nid de meringue avec mousse de noisettes et crème de Cogne

35.00 senza dessert / 40.00 con dessert

without dessert
sans dessert

with dessert
avec dessert



Il tagliere Valdostano

14

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

Insalatina in boîte con pesce spada marinato, spuma allo yogurt, terra al carbone, coulis di fragole*, olio agli agrumi e misticanza

14.5

Salad with marinated swordfish, yoghurt mousse, charcoal crumble, strawberry* sauce and citrus oil
Salade en boîte avec espadon mariné, mousse de yaourt, crumble charbon, coulis de fraises* et huile d'agrumes

Prosciutto crudo al genepy con burrata affumicata e pistacchi

15.5

Genepy ham with smoked burrata and pistachios
Jambon cru au genepy avec burrata fumée et pistaches

Cestino di pasta fillo con julienne di carote, sedano rapa e verza saltati con soia e sesamo nero accompagnato da salsa di peperoni agrodolci e rucola



11

Basket of filo pastry with julienne carrots, celeriac and savoy cabbage sautéed with soya and black sesame accompanied by sweet and sour pepper sauce and rocket
Panier de pâte filo avec julienne de carottes, céleri-rave et chou de Savoie sautés au soja et au sésame noir, accompagnés d'une sauce aigre-douce au poivre et à la roquette

Crottin di capra su sfoglia* alle noci, insalatina e composta fatta in casa di pesche al timo

13.5

Goat cheese on walnut puff pastry*, salad and homemade peach compote with thyme
Crottin de chèvre sur feuilleté* aux noix, salade et compote de pêches maison au thym



Spaghetti al nero di seppia con tonno fresco, crema allo zafferano e pomodorini 13.5
 Cuttlefish ink spaghetti with fresh tuna, saffron cream and cherry tomatoes
 Spaghetti à l'encre de seiche avec thon frais, crème au safran et tomates cerises

Gnocchi di patate *Ad Forum* 12
 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
 Chef's cacio e pepe spaghetti
 Spaghetti cacio e pepe du chef

Ravioli di patata viola saltati al burro noisette su coulis di Bleu d'Aoste e mocetta croccante 13
 Purple potato ravioli sautéed in hazelnut butter on Bleu d'Aoste cheese sauce and crispy mocetta
 Raviolis de pommes de terre violettes sautées au beurre de noisette sur coulis de Bleu d'Aoste et mocetta croustillante

Risotto ai frutti di bosco con mousse di caprino e dadolata di messata 13.5
 Berry risotto with goat cheese mousse and chopped beef
 Risotto aux fruits rouges avec mousse de fromage de chèvre et tartare de boeuf

Cavatelli al pesto di rucola e menta con limone candito e lamelle di mandorla 12.5
 Cavatelli pasta with rocket and mint pesto, candied lemon and almonds
 Cavatelli au pesto de roquette et de menthe, citron confit et amandes

Polenta taragna
 Polenta taragna
 Polenta taragna



6

Polenta concia taragna
 Polenta taragna with cheese
 Polenta taragna au fromage

9.5



Entrecôte di sottofiletto gallese (250 gr. circa) alla griglia laccato al burro alle erbe 30.5
Grilled Welsh sirloin steak (approx. 250 g) lacquered with herb butter
Entrecôte galloise grillée (environ 250 g) laquée au beurre aux herbes

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura e bardato con lardo d'Arnad su crema di castagne 19.5
Fillet of pork cooked at low temperature and barded with Arnad lard on chestnut cream
Filet de porc cuit à basse température et bardé au lard d'Arnad sur crème de marrons

Roll d'agnello brasato al Torrette 18.5
Braised lamb roll in Torrette wine
Rouleau d'agneau braisé au vin Torrette

Millefoglie farcita con pomodorini, cime di rapa*, edamame* sauté e crema di pastinaca 17.5
Puff pastry stuffed with cherry tomatoes, turnip tops*, sweet and sour edamame* and parsnip cream
Millefeuille farci de tomates cerises, de fanes de navet*, d'edamame* sautées et de crème de panais



Tentacoli di polpo* alla gallega con stracciatella di burrata affumicata 25.5
Octopus tentacles* alla gallega with smoked burrata stracciatella
Tentacules de poulpe* à la gallega avec stracciatella de burrata fumée

I nostri secondi vengono accompagnati dai contorni proposti ogni giorno dallo Chef
Our second courses are accompanied by side dishes proposed daily by the Chef
Nos plats principaux sont accompagnés de légumes d'accompagnement proposés quotidiennement par le chef



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 marinato, salsa di mirtilli*, pomodorini confit, cipolle rosse agrodolci e granella di nocciole

Green salad, marinated salmon, blueberry* sauce, confit cherry tomatoes, sweet and sour red onions and hazelnut crumbs

Salade verte, saumon mariné, sauce aux myrtilles*, tomates confites, oignons rouges aigre-doux et noisettes

12.5

Valdostana

Insalata verde, prosciutto cotto di Saint-Oyen, fontina, noci, mele e sedano

Green salad, Saint-Oyen grilled ham, fontina cheese, walnuts, apples and celery

Salade verte, jambon grillé de Saint-Oyen, fromage fontina, noix, pommes et céleri

11.5

Veganella

Insalata verde, carote, mais, olive taggiasche, fagioli red kidney e cavolo viola

Green salad, carrots, corn, taggiasca olives, red kidney beans and purple cabbage

Salade verte, carottes, maïs, olives taggiasche, haricots rouges et chou violet



11



Tiramisù della casa
Homemade tiramisù
Tiramisù maison

6.5

Cheesecake al cucchiaino con glassa al cacao su croccante al pistacchio
Cheesecake with cocoa icing on pistachio crunch
Cheesecake avec glaçage au cacao sur un croustillant à la pistache

6.5

Torta della casa
Homemade cake
Gâteau maison

6.5

Brunoise di papaya al cardamomo su crumble al caramello e spuma allo yogurt vegetale
Papaya brunoise with cardamom on caramel crumble and vegetable yoghurt mousse
Brunoise de papaye à la cardamome sur crumble de caramel et mousse de yaourt végétal



6.5

Nido di meringa con mousse alla nocciola e crema di Cognac
Meringue nest with hazelnut mousse and Cognac cream
Nid de meringue avec mousse de noisettes et crème de Cognac

6.5

Tortino dal cuore morbido di gianduia e frutto della passione*
Dark chocolate cake with gianduia and passion fruit* heart
Fondant au chocolat avec cœur de gianduia et fruits de la passion*
(attesa 15 minuti - waiting 15 minutes - attente 15 minutes)

7.5

