

ANTIPASTI

Girello di vitello cotto al rosa con salsa tonnata

Veau cuit rose avec sauce au thon
Pink cooked veal steak with tuna sauce

€ 13,00

Battuta di Fassone piemontese alla senape antica

Tartare de boeuf à la moutarde ancienne
Tartare beef steak with ancient mustard

€ 15,00

Prosciutto crudo di Saint Marcel con burrata

Jambon cru Saint Marcel avec la burrata
Saint Marcel raw ham with burrata

€ 12,00

Polpo grigliato rucola e pomodorini

Poulpe grillé salade de roquette et tomates cerises
Grilled octopus rocket and cherry tomatoes

€ 15,00

Lumache "elicicoltura di Cherasco" a la Bourguignonne

Escargots a la Bourguignonne
Snails Bourguignonne butter and garlich

€ 15,00

Proposte del giorno

Fettuccine con tartufo nero di Asti

Fettuccine à la truffe noire Asti
Fettuccine with Asti black truffle

€ 15,00

PRIMI PIATTI

Penne alla Norma

Penne avec sauce tomate, aubergine et fromage de mouton
Penne pasta with tomato sauce, eggplant and mutton cheese

€ 14,00

**Spaghetti "Senatore Cappelli Felicetti", coda di rospo,
olive taggiasche e capperi**

Spaghetti "Senatore Cappelli", lotte, olives Taggiasca et câpres
Spaghetti "Senatore Cappelli", monkfish, Taggiasca olives and capers

€ 15,00

**Fusilli integrali con pesto di zucchine, pomodori secchi
e burrata**

Fusilli de blé entier avec pesto de courgettes, tomates séchées et
burrata
Whole wheat fusilli with zucchini pesto, dried tomatoes and burrata

€ 14,00

Mezze maniche al ragù di agnello e pecorino

Pâtes à l'agneau et sauce pecorino
Pasta with lamb and pecorino sauce

€ 15,00

Pasta e fagioli con le cotiche

Pâtes et haricots à la peau de porc
Pasta And Beans With pork rind

€ 12,00

SECONDI PIATTI

Stinco di agnello al forno con polenta Mulino Chappoz

Jarret d'agneau au four avec polenta

Baked lamb shank with polenta

€ 18,00

Filetto di ombrina con caponata di verdure

Filet d'Ombrina avec la Caponata de Légumes

Ombrina fillet with vegetable caponata

€ 20,00

Petto d'anatra scaloppato al miele di castagno e prugne

Magret de canard avec miel de châtaigne et prunes
Chestnut-flavored duck breast with chestnut honey and plums

€ 18,00

Tagliata di manzo con olio profumato alle erbe

Sliced beef with herb oil

Tranches de boeuf à l'huile d'herbes

€ 22,00

Sella di capriolo con riduzione di porto pere martin sec e insalata di cavolo

Selle de venaison avec porto poires martin sec et salade de chou

Saddle of venison with reduction of porto pere martin sec and cabbage
salad

€ 24,00

I PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DA CONTORNO DEL GIORNO

IL MENU DELLA TRADIZIONE VALDOSTANA

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi valdostani con castagne e Farinel

Sélection de charcuteries et fromages du Val d'Aoste et châtaignes
Selection of cold cuts and Valle d'Aosta cheeses and chestnuts
€ 15,00

PRIMI

Seuppetta de Cogne (Fontina DOP Coop Fontine)

€ 14,00

Polenta concia Mulino Chappoz di Donnas

Tannage à la polenta de Donnas Mill Chappoz
Polenta tanning with cheese of Donnas Mill Chappoz

€ 14,00

SECONDI

Bistecca di vitello alla Valdostana

Steak de veau Valdostana

Valdostana veal steak

€ 18,00

Carbonada con polenta

Boeuf en civette avec polenta

Beef en civet with polenta

€ 18,00

GRILL

Tagliata di manzetta prussiana dry aged

€ 32,00

Filetto di manzo

€ 30,00

Costolette di agnello

€ 26,00

Le portate sono accompagnate da verdure grigliate

Menu kids

Pasta con pomodoro fresco o ragù

€ 9,00

Milanese con patatine fritte

€ 11,00

Dessert

Il Tiramisu'

La crema di Cogne e Tegole valdostane

Crostata di frutta fresca

Mousse al cioccolato

Tarte tatin

€ 7,00

Gelato artigianale

€ 5,00

Coppa di gelato con marons glacès al genepy

€ 9,00

Sorbetto

€ 7,00

I VINI DA DESSERT

Calice di passito

€ 7,00

Calice di moscato d'asti

€ 5,00

La nostra cantina

Il vino prepara i cuori e li rende pronti alla passione

OVIDIO

**Il miracolo del vino consiste nel rendere l'uomo ciò che non
dovrebbe mai cessare di essere:**

AMICO DELL'UOMO

ERNST ENGEL

Champagne

Louis Roederer – Reims (France)

Brut Premiere	€ 64,00
Cristal	€ 220,00

Spumanti Italiani

Ferrari Fratelli Lunelli– Trento

Maximum Blanc de Blancs	€ 35,00
Perlè	€ 39,00
Perlè Nero	€ 65,00
Maximum Rosè	€ 48,00
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	€ 145,00

Maximum Brut 375 ml	€ 20,00
---------------------	---------

Soc. agricola Derbrusco– Erbusco (Brescia)

Derbusco Cives Franciacorta Brut	€ 37,00
Derbusco Cives Franciacorta Brut Doppio Erre Di	€ 35,00

Soc. agricola Moterossa – Bornato di Cazzago S. Martino (Brescia)

Prima Cuvée Franciacorta Brut	€ 35,00
Sansevé Franciacorta Satèn Brut	€ 38,00

Terre filari – Treviso

Prosecco Treviso € 24,00

Cave Mont Blanc de Morgex et de La Salle– Morgex (Aosta)

Glacier Extrabrut (Prié Blanc) € 32,00

1187 Extrabrut (Prié Blanc) € 32,00

Cantina Kettmeir – Caldaro (Brescia)

Brut € 35,00

Brut Rosè € 39,00

1919 Extra Brut Riserva € 55,00

Vini bianchi

Valle d'Aosta

Cave Gargantua – Gressan (Aosta)

Gargantua Blanc (Muller, Pinot gris, Chardonnay)	€ 23,00
Vin de la Fèe (Gewürztraminer, P Gris, Chardonnay)	€ 28,00
Daphne	€ 39,00

Edoardo Braga – Quart (Aosta)

Chambave muscat vda doc	€ 30,00
Incipit (Pinot Gris, Chardonnay)	€ 27,00

Maison Vevey Albert – Morgex (Aosta)

Blanc de Morgex et de la Salle vda doc (Prié Blanc)	€ 31,00
-----------------------------------------------------	---------

Nicola del Negro - Saint Pierre (Aosta)

Chambave muscat vda doc	€ 28,00
-------------------------	---------

Piemonte

Marchesi di Barolo – Barolo (Cuneo)

Gavi	€ 28,00
------	---------

Azienda agricola Teo Costa– Castellinaldo (Cuneo)

Vignedautunno Chardonnay doc	€ 29,00
Lamiana Roero Arneis docg	€ 22,00

Trentino – Alto Adige

Cantina di Lavis e Valle di Cembra – Lavis (Trento)

Kerner Vigneti delle Dolomiti igt € 23,00

Gewurtztraminer € 23,00

Friuli Venezia Giulia

Mario Schioppetto – Capriva del Friuli (Gorizia)

Collio Friulano doc € 30,00

Cantina Volpe Pasini – Capriva del Friuli (Gorizia)

Ribolla gialla € 30,00

Toscana

Podere Guado al Melo – Castagneto Carducci (Livorno)

L'Airone Vermentino Toscana igt € 23,00

Umbria

Lungarotti- Torgiano (Perugia)

Torre di Giano B. di Giano (Verm, Treb e Grec) doc € 22,00

Castello della Sala Antinori- Ficulles (Terni)

Cervaro € 46,00

Conte della vipera € 33,00

Campania

Azienda agricola antica Irpinia (Avellino)

Greco di Tufo doc € 30,00

Vini rosè

Cantina Colterenzio – Appiano (Bz)

Lagrein Rosè doc € 26,00

Torraccia del piantavigna – Ghemme (No)

Barlan (ottenuto da uve 100% nebbiolo) € 24,00

Vini Rossi

Valle d'aosta

Feudo San Maurizio – Sarre (Aosta)

Torrette vda doc (Petit rouge)	€ 25,00
Torrette superieur vda doc (Petit rouge)	€ 33,00
Vuillermin vda doc	€ 34,00
Fumin	€ 33,00

Cave Gargantua - Gressan (Aosta)

Gargantua Rouge (Vielle vigne de Gressan)	€ 24,00
Gamay	€ 28,00
Gamaret	€ 32,00
Labiè	€ 32,00
Labiè (0,50 l)	€ 21,00
Impasse	€ 39,00

Edoardo Braga – Jovençon (Aosta)

Torrette vda doc	€ 27,00
Torrette Superieur	€ 31,00
Incipit Rouge (Petit Rouge/ Vien de Nus/ Cornalin)	€ 27,00

Nicola del Negro - Saint Pierre (Aosta)

Pinot Noir vda doc	€ 29,00
L'Oura	€ 25,00

Azienda vitivinicola Thomain - Arvier (Aosta)

Enfer d'Arvier vda doc € 31,00

Piemonte

Azienda agricola Teo Costa- Castellinaldo (Cuneo)

Dolcetto delle Langhe Trifulot doc € 18,00

Barbera d'Alba Castellinaldo doc € 26,00

Barbera viti d'autunno (vendemmia tardiva) € 28,00

Nebbiolo delle Langhe Ligabue doc € 25,00

Torraccia del Piantavigna - Ghemme (NO)

Gattinara docg (Nebbiolo) € 35,00

Gaja- Barbaresco (Cuneo)

Cremes Langhe doc € 38,00

Barbaresco docg € 170,00

Barolo Dagromis docg bottiglia 375 ml € 40,00

Prunotto - Alba (Cuneo)

Nebbbiolo Occhetti € 30,00

Barolo € 50,00

Parusso F.lli viticoltori - Monforte d'Alba (Cuneo)

Barbera d'Alba Ornati	€ 27,00
Barolo Bussia docg	€ 90,00

Produttori del Barbaresco – Barbaresco (Cuneo)

Barbaresco docg	€ 37,00
-----------------	---------

Marchesi di Barolo – Barolo (Cuneo)

Barbera d'Alba Peiragal	€ 30,00
Barolo riserva	€ 59,00
Barolo Cannubi	€ 64,00

Azienda agricola Boasso – Serralunga d'Alba (Cuneo)

Barbera d'Alba	€ 25,00
Langhe Nebbiolo	€ 27,00
Barolo Gabutti	€ 50,00

Trentino – Alto Adige

Cantina di Lavis e Valle di Cembra– Lavis (Trento)

Teroldego Vigneti delle Dolomiti igt	€ 22,00
--------------------------------------	---------

Friuli Venezia Giulia

Mario Schioppetto – Capriva del Friuli (Gorizia)

Rivarossa igt (Merlot – Cabernet Sauvignon)	€ 32,00
---------------------------------------------	---------

Petrucco – Buttrio (Udine)

Rivarossa igt (Merlot – Cabernet Sauvignon) € 38,00

Veneto**Roberto Mazzi e figli - Negrar (Verona)**

Valpolicella Classico Superiore Poiega doc € 35,00

Amarone della Valpolicella docg € 64,00

Corte Rugolin – Marano di Valpolicella (Verona)

Valpolicella Ripasso doc € 35,00

Toscana**Poderi Guado al Melo – Castagneto Carducci (Livorno)**

Rute Bolgheri doc € 28,00

Atis Bolgheri Superiore doc € 43,00

Col d' Orcia – Montalcino (Siena)

Rosso di Montalcino doc € 34,00

Brunello di Montalcino docg € 40,00

Olmaia € 45,00

Marchesi Antinori – Firenze

Peppoli chianti classico € 29,00

Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso Bolgheri doc € 35,00

Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso Bolgheri doc 0,375	€ 24,00
Tignanello Tenuta Tignanello Toscana igt	€ 85,00
Solaia Tenuta Tignanello Toscana igt	€ 280,00

Camaracanda- Castagneto Carducci (Livorno)

Promis Toscana igt	€ 37,00
Magari Bolgheri dop	€ 46,00

Umbria

Lungarotti - Torgiano (Perugia)

Rubesco Rosso di Torgiano doc	€ 24,00
Montefalco Sagrantino docg	€ 36,00

Puglia

Tormaresca – San Pietro Vernotico (Brindisi)

Torcicoda Primitivo	€ 32,00
Neprica (Negroamaro)	€ 23,00

Campania

Azienda agricola antica Irpinia (Avellino)

Taurasi	€ 37,00
---------	---------

Sicilia

Azienda agricola Planeta – Menfi (Agrigento)

Santa Cecilia Noto doc

€ 34,00

Vini da fine pasto

Azienda Agricola Dino Boen – Arnad (Aosta)

Carpe Diem Chardonnay Vendemmia Tardiva 500 ml € 32,00

Prunotto – Alba (Cuneo)

Moscato d'Asti € 28,00

Vini al calice

Calice di prosecco € 6,00

Calice di Franciacorta € 7,00 – 8,00

Vino rosso del giorno € 5,00 -8,00

Vino bianco del giorno € 5,00 – 8,00

Proposte del giorno

Calice di vino rosso € 5,00 - € 12,00

Calice di vino bianco € 5,00 - € 12,00