



STARTERS

Vegetable flan, Alpine cheese fondue and thousand flowers 13€ (14-3)

Veal cooked at low temperature and our tuna sauce 15€ (14-5)

Tartare with apples and kummel cream 16€ (3-7)

Selection of Aosta Valley cured meats and cheeses 24€ (3) 13€ (14-3)

FIRST COURSE

Crespelle alla valdostana with fontina cheese and cotto 13€ (3-9)*

Tagliatelle with mushrooms 15€ (9-3-13)*

Burrata ravioli with cherry tomatoes and basil pesto 14€ (9-3-2)*

Nettle gnocchi, Bleu d'Aoste and caramelised onion 15€ (9-14-3)*

Frecacha de tartifle alla Racletete 15€ (3)**





ANTIPASTI

Flan di verdure, fonduta d'alpeggio e mille fiori 13€ (14-3)

Vitello cotto a bassa temperatura e la nostra salsa tonnata 15€ (14-5)

Tartare con le mele e la crema di latte al kummel 16€ (3-7)

Selezioni di salumi e formaggi valdostani 24€ (3)

PRIMI

Crespelle alla valdostana con fontina e cotto 13€ (3-9)*

Tagliatelle ai funghi 15€ (9-3-13)*

Ravioli di burrata con pomodorini e pesto di basilico 14€ (9-3-2)*

Gnocchi di ortica, Bleu d'Aoste e cipolla caramellata 15€ (9-14-3)*

Frecacha de tartifle alla Racletete 15€ (3)**





ENTREE

Flan aux légumes, fondue au fromage d'alpage et mille fleurs 13€ (14-3)

Veau cuit à basse température et notre sauce au thon 15€ (14-5)

Tartare aux pommes et à la crème de kummel 16€ (3-7)

Sélection de charcuteries et de fromages de la Vallée d'Aoste 24€ (3)

PREMIER COURS

Crespelle alla valdostana avec fontina et cotto 13€ (3-9)*

Tagliatelles aux champignons 15€ (9-3-13)*

Raviolis à la burrata, tomates cerises et pesto de basilic 14€ (9-3-2)*

Gnocchi d'ortie, bleu d'Aoste et oignon caramélisé 15€ (9-14-3)*

Frecacha de tartifle à la raclette 15€ (3)**





ANTIPASTI

Flan di verdure, fonduta d'alpeggio e mille fiori 13€ (14-3)

Vitello cotto a bassa temperatura e la nostra salsa tonnata 15€ (14-5)

Tartare con le mele e la crema di latte al kummel 16€ (3-7)

PRIMI

Crespelle alla valdostana con fontina e cotto 13€ (3-9)*

Tagliatelle ai funghi 15€ (9-3-13)*

Ravioli di burrata con pomodorini e pesto di basilico 14€ (9-3-2)*

Gnocchi di ortica, Bleu d'Aoste e cipolla caramellata 15€ (9-14-3)*

Frecacha de tartifle alla Racletete 15€ (3)**





LE NOSTRE ZUPPE

Patate e porri con crema di latte 12€ (3)

Carote e zenzero con semi di zucca tostati 11€

Lenticchie e cotechino 13€

Ceci e rosmarino 11€

Passato di verdure con crostini 12€ (9-12-2)

LE NOSTRE POLENTE

Polenta concia con fontina e beurre coulou 13€ (3)

Polenta al Bleu d'Aoste con l'uovo 16€ (3-14)

Polenta e carbonade 18€ (3-12)

Polenta e salsiccia in pomodoro 16€ (3-12)





NOS SOUPES

Pommes de terre et poireaux à la crème de lait 12€ (3)

Carottes et gingembre avec graines de citrouille grillées 11€ (3)

Lentilles et cotechino 13€ (3)

Pois chiches et romarin 11€

Purée de légumes avec croûtons 12€ (9-12-2)

NOTRE POLENTE

Polenta concia avec fontina et beurre coulou 13€ (3)

Polenta al Bleu d'Aoste avec œuf 16€ (3-14)

Polenta et carbonade 18€ (3-12)

Polenta et saucisse à la sauce tomate 16€ (3-12)





OURS SOUPS

Potatoes and leeks with milk cream 12€ (3)

Carrots and ginger with roasted pumpkin seeds 11€

Lentils and cotechino 13€

Chickpeas and rosemary 11€

Vegetable puree with croutons 12€ (9-12-2)

OURS POLENTE

Polenta concia with fontina cheese and beurre coulou 13€ (3)

Polenta al Bleu d'Aoste with egg 16€ (3-14)

Polenta and carbonade 18€ (3-12)

Polenta and sausage in tomato sauce 16€ (3-12)





**PER LA ZUPPA DEL GIORNO CHIEDERE
ALLO STAFF**

LE NOSTRE POLENTE

Polenta conca con fontina e beurre coulou 13€ (3)

Polenta al Bleu d'Aoste con l'uovo 16€ (3-14)

Polenta e carbonade 18€ (3-12)

Polenta e salsiccia in pomodoro 16€ (3-12)





SECONDI

Tagliata di manzo 24€ *

Cervo in civet con polenta 22€ *

Cotechino con bagnetto verde 19€ **

Melanzane alla parmigiana 16€ (3-12)**

Chinoise e bouillon maison 22€ (12)
(su prenotazione)

LE NOSTRE INSALATE

Caprese di bufala e pomodorini 12€ (3)

La Chacaril con tonno, mozzarella, mais, pomodorini, olive nere 12€
(5-12-13-14)

La valdostana con mocetta, fontina, noci e mele 12€ (2-3-9)





PLATS PRINCIPAUX

Emincé de bœuf 24€ *

Chevreuil avec en civet 22€ *

Cotechino à la sauce verte 19€ **

Aubergines parmigiana 16€ (3-12)** (sur réservation)

Chinoise et bouillon maison 22€ (12)
(réservation obligatoire)

NOS SALADES

Caprese avec buffle et tomates cerises 12€ (3)

La Chacaril avec thon, mozzarella, maïs, tomates cerises, olives noires 12€
(5-12-13-14)

La valdostana avec mocetta, fromage fontina, noix et pommes 12€ (2-3-9)





MAIN COURSES

Sliced beef 24€ *

Venison in civet 22€ *

Cotechino with green sauce 19€ **

Aubergines à la parmigiana 16€ (3-12)**

Chinoise and bouillon maison 22€ (12)
(reservation required)

OUR SALAD

Caprese with buffalo and cherry tomatoes 12€ (3)

La Chacaril with tuna, mozzarella, corn, cherry tomatoes, black olives 12€
(5-12-13-14)

La valdostana with mocetta, fontina cheese, walnuts and apples 12€ (2-3-9)





SECONDI

Tagliata di manzo 24€ *

Medaglione di cervo con frutti di bosco al miele 24€ *

Cotechino con bagnetto verde 19€ **

Melanzane alla parmigiana 16€ (3-12)**





DESSERT

Panna cotta ai frutti di bosco 6€ (3)

Crema di cogne 6€ (3-2-14)

Semifreddo al pistacchio 6€ (3-14-2)*

Ananas marinato con gelato alla vaniglia 6€ (3)

Fiocca con la grappa 6€ (3)





DESSERT

Panna cotta aux fruit de bois 6€ (3)

Crème de cogne 6€ (3-2-14)

Parfait à la pistache 6€ (3-14-2)*

Ananas mariné avec glace à la vanille 6€ (3)

Flocon à la grappa 6€ (3)





DESSERT

Panna cotta with berries 6€ (3)

Cogne cream 6€ (3-2-14)

Pistachio parfait 6€ (3-14-2)*

Marinated pineapple with vanilla ice cream 6€ (3)

Flake cream with grappa 6€ (3)





ROSSI

IOCUS, 30 €
MAI DOMI
DOC 13% VOL

DOMUS NOSTRA, 45 €
MAI DOMI
DOC 13% VOL

FUMIN, 38 €
LE CLOCHER
DOP 14% VOL

TORRETTE, 31 €
NICOLA DEL NEGRO
DOC 14%

FUMIN, 41 €
NICOLA DEL NEGRO
IGT 12% VOL

MERLOT, 20 €
BATTI BÉCCO
IGT 12% VOL





BIANCHI

IMAGO, 30 €
MAI DOMI
DOC 12% VOL

OMBRE, 34 €
LE CLOCHER
DOP 13% VOL

CHAMBAVE MUSCAT, 45 €
LES CRETES
DOP 14% VOL

SOAVE, 28 €
PIEROPAN
DOC BIOLOGICO 12% VOL

PINOT GRIGIO, 20 €
BATTIBECCO
DOC 12% VOL

SAUVIGNON, 20 €
BATTIBECCO
IGT 12% VOL





CAFFETTERIA

Caffè 1,20€
Ginseng 1,50€
Orzo 1,50€
Decaffeinato 1,50€
Caffè corretto 1,50€
Capuccino 1,50€
Cioccolata calda 4,00€
Calimero 4,50€
Bombardino 4,50€
Latte caldo 1,50€
Latte macchiato 2,50€
Infusi 3,00€
Vin brulé 4,00€

GIN TONIC

Monkey 13,00€
Del professore 13,00€
Roku 13,00€
Hendrick's 13,00€
Bulldog 12,00€
Seri pervas 12,00€
Piero 12,00€
Electric spirit 12,00€
Gin mare 12,00€
Bombey 10,00€
Porto bello 10,00€

BIBITE

Bibita in lattina 3,00€
Succhi di frutta 3,00€
Sciroppi 2,00€
Mezza di acqua 1,20€
Litro di acqua 2,00€
Campari soda 4,00€
Crodino 4,00€
Bitter rosso 4,00€
Spritz 6,00€
Calice rosso 4,00€
Calice prosecco 4,00€
Redbull 4,50€

AMARI

Sambuca 3,00€
Montenegro 3,00€
Baileys 3,00€
Disaronno 3,00€
Branca menta 3,00€
Fernet branca 3,00€
Jagermeister 3,00€
San simone 3,00€
Vecchia Romagna 3,00€
Jameson 3,00€
Ricard pastis 3,00€
Genepi 4,00€
Grappa 903 4,00€
Grappa di cirmolo 4,00€

BIRRE

Beck's 3,50€
Ichnusa non filtrata 4,00€
Menabrea 3,50€
Corona 4,00€
Corona 00 4,00€
Heineken 00 3,50€
Moretti 0,20 cl 3,00€
Moretti 0,40 cl 6,00€

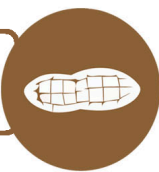


ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

1

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

2

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

3

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

4

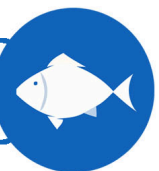
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

5

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

6

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

7

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

8

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

9

LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

10

SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11

SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

12

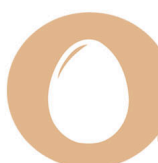
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

13

UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

14

(**;*) Per motivi di reperibilità alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati o da noi abbattuti e le preparazioni presenti possono contenere allergeni