

APERITIVO

GRAN TOUR

Il tagliere più grande e ricco dell' enoteca. Salumi e formaggi delle nostre vallate in abbondanza. Consigliato per chi non vuole solo un aperitivo.

Per 2-3-4 persone.

(solo a pranzo)

Tempo minimo di preparazione 40 minuti.

60

The largest and most extensive platter.

Serves 2-3-4.

(Lunch only)

Min. preparation time:

40 minutes.

60

LA TAPPA PERFETTA



Il nostro tagliere misto è il piatto simbolo della casa! Una selezione di eccellenze: dal pregiato jambon alla brace ai formaggi d'alpeggio dal sapore autentico, passando per salumi artigianali dal carattere unico. Miele artigianale e tanta passione per un percorso di gusto da scoprire e condividere.

22

Our mixed platter is the house's signature dish! A selection of excellence.

22

I TESORI D'ALPEGGIO

Morbidi, stagionati, aromatici, intensi. I nostri formaggi parlano la lingua del latte che cambia con la stagione, con l'altitudine, con il tempo. In prevalenza valdostani, con qualche deviazione selezionata dal resto d'Italia e d'Europa. Lasciati guidare dal sapore dei pascoli .

18

Our cheeses selection

18

IL LARDO E LA LEGGENDA

Il famoso Lardo* d'Arnad con miele artigianale, noci, castagne e pane nero: la dolcezza delle Alpi in un morso deciso e goloso.

16

The typical Lardo d'Arnad with artisanal honey, walnuts, chestnuts, and black bread*

16

IL RITO DEL SALUME

Qui si raccontano storie di sapori autentici: mocetta, lardo e tradizioni conservate in ogni fetta. Una selezione valdostana di salumi con qualche sorpresa per chi ama scoprire nuovi orizzonti.

18

Our selection of Aosta Valley cured meats

18

PANE E PASSIONE

I nostri panini artigianali con pane nero che raccontano sapori di montagna.

- Cotto alla brace con fontina d'alpeggio.
- Mocetta artigianale e raclette savoirda.

(solo a pranzo)

12

Artisanal sandwiches with black bread:

- Ham & fontina cheese
- Handmade mocetta and Savoyard raclette.

(lunch only)

12