

Bienvenue



Restaurant de Montagne

ASSIETTE DI SALUMI
VALLE D'AOSTA

Assiette di salumi della Valle d'Aosta
€ 22,00

CROQUE-MONSIEUR
DEL BOUCHERON

*Toast di pane casereccio imbevuto al
vino bianco, bleu d'Aoste e prosciutto
crudo di Saint-Marcel*

€ 14,00

INSALATA INVERNALE

*Insalata mista, noci, arancia, toma,
uva passa e mela della Valle d'Aosta*

€ 13,00

IL MONTANARO

*Lardo d'Arnad, polenta rustica
croccante, castagne e miele*

€ 15,00

IL PLATEAU DI
FORMAGGI
VALDOSTANI

*Selezione di formaggi della Valle
d'Aosta accompagnati da miele,
marmellate e patate lesse*

€18,00



Restaurant de Montagne

Antipasto

Purissimi

LA ZUPPA DELLA BAITA

*Farro, fagioli, castagne, pomodoro,
sedano, carote, cipolle, erbe aromatiche*

€13,00

LA SEUPPA À LA
VALPELLINENTSE

*Pane bianco, brodo vegetale, cavolo
verza, fontina d'alpeggio e cannella*

€14,00

GNOCCHI AI FORMAGGI
DELLA VALLE D'AOSTA E
POLVERE DI MOCETTA

*Gnocchi con formaggi valdostani e
polvere di mocetta*

€16,00



Restaurant de Montagne

Pirinini

I TAGLIOLINI
ALL'ASTICE*

*Pasta fresca con astice abbatuto a
bordo, pomodorini di collina, olio evo
italiano e aglio*

€30,00

I TAGLIOLINI CACIO E
PEPE CON OLIO
TARTUFATO E LARDO
D'ARNAD

*Pasta fresca, formaggio pecorino, pepe,
burro e lardo*

€16,00

LA PASTA AL RAGÙ DI
SELVAGGINA

*Pasta, cervo, vino rosso, pomodoro,
sedano, carote, cipolla e erbe
aromatiche*

€18,00



Restaurant de Montagne

LA POLENTA RUSTICA
" SORDA "

€ 9 , 0 0

LA POLENTA RUSTICA
ALLA VALDOSTANA
CON FONTINA
D'ALPEGGIO E BEURRO
COLOU

€ 1 4 , 0 0

LA POLENTA RUSTICA
CON GORGONZOLA

Polenta, formaggio gorgonzola e burro

€14,00

LA POLENTA RUSTICA
CON CARBONADA DI
MANZO

*Polenta, carne di manzo, cipolle,
farina, vino bianco e erbe aromatiche*

€22,00

*Specialità della
Tradizione*



Restaurant de Montagne

Tradizione
Piatto della

LA POLENTA RUSTICA
CON CIVET DI CERVO

Polenta, bocconcini di cervo, vino rosso, carota, cipolla, sedano, alloro, aglio, erbe aromatiche e lardo

€22,00

LA POLENTA RUSTICA
CON SALSICCETTA

Polenta e salsicetta in umido

€20,00

LO STINCO ALLA
BIRRA CON PATATE

Stinco cotto al forno con verza stufata e patate caserecce

€22,00



Restaurant de Montagne

Contorni

PATATE CASERECCHE

€ 18,00

INSALATA MISTA

€ 5,00

CONTORNO DEL GIORNO

€ 5,00

Dolci della casa

€ 8,00



Restaurant de Montagne

***prodotto fresco, abbattuto e surgelato*

Per intolleranze e allergie rivolgersi al personale in sala.

Gli allergeni alimentari principali secondo il regolamento europeo:

1. Cereali e derivati

vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati

2. Crostacei

vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. L'elenco si estende anche ai prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

3. Uova

considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, etc...

4. Pesce

l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati.

5. Arachidi

le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio d'arachidi, burro d'arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide.

6. Soia

le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti i prodotti a base di soia.



7. Latte

e i prodotti a base di latte o di lattosio.

8. Frutta a guscio

ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e tutti i prodotti da essi derivati.

9. Sedano

che sia presenti in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. Sesamo

11. Senape

allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda.

12. Anidride solforosa e solfiti

solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. Lupini

presenti ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari.

14. Molluschi

presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola o nei derivati degli stessi.

