



MENU RISTORANTE

TAGLIERE VALDOSTANO PICCOLO

13€

Lardo d'arnad dop, mocetta, boudin, fontina, 2 tipologie di tome, pane di segale, marmellata

(G,L,N)

TAGLIERE VALDOSTANO GRANDE

22€

Lardo d'arnad dop, mocetta, boudin, fontina, 2 tipologie di tome, pane di segale, marmellata

(G,L,N)

CRESPELLA

12€

Crêpe, prosciutto cotto, fontina, besciamella

(G,U,L)

POLENTA CON SPEZZATINO, SALSICCIA E FUNGHI PORCINI

16€

(D,N; possibile G/L secondo etichetta salsiccia)

POLENTA CONCIA CON SPEZZATINO, SALSICCIA E FUNGHI PORCINI

18€

(L,D,N; possibile G secondo ricetta ed etichetta salsiccia)

INSALATONA MONTANARA

12€

Insalata verde, crostini, speck, toma, mela e noci, condita con olio, aceto e miele

(G,L,F,N)

SPAGHETTI AL RAGÙ

9€

(G,D possibile N)

SPAGHETTI AL PESTO

9€

(G,L, F)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

9€

(G,U,L, possibile N)

GNOCCHI CON FONDUTA

12€

(G,U,L)



**PIATTO CON HAMBURGER, PATATINE FRITTE,
VERDURE GRIGLIATE/INSALATA** 13€

(possibile G,U,L,N secondo composizione hamburger/patatine e contaminazione in frittura)

INSALATA MISTA 4€

Insalata verde, pomodori, carote

RACLETTE E PIERRADE 25€

Tagliere di affettato, piatto a base di formaggio fuso, con patate lesse,
carne mista cotta su pietra, zucchine grigliate, insalata verde e sottaceti

(L,N; possibile G,S, secondo pane, affettati, marinature e sottaceti)

Aggiunta di affettato, carne o formaggio 3€

(L,N; possibile G,S, secondo pane, affettati, marinature e sottaceti)

DOLCI, TORTE, MACEDONIA E PROPOSTE DEL GIORNO 5€

Secondo disponibilità

(Allergeni variabili secondo preparazione. Possibili G,U,L,F)

Coperto 2€

INFORMAZIONI SU ALLERGENI E INTOLLERANZE

Per rendere più agevole la scelta tra le proposte del menu mettiamo a disposizione la seguente legenda degli allergeni presenti nei piatti.

Invitiamo i clienti a comunicare sempre al personale eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari prima dell'ordinazione, in modo da poter fornire le informazioni disponibili sugli ingredienti utilizzati e, laddove possibile, adattare la preparazione.

In cucina vengono lavorati alimenti contenenti glutine, latte e derivati, uova, frutta a guscio, sedano, senape, solfiti e altri allergeni. Pur adottando corrette prassi igieniche, non è possibile escludere completamente il rischio di contaminazione crociata, in particolare per soggetti celiaci o con allergie gravi.

Le informazioni riportate si riferiscono agli ingredienti normalmente utilizzati nelle preparazioni. Eventuali variazioni di ricetta, prodotti stagionali, forniture diverse o piatti del giorno possono modificare la presenza di allergeni: per questo motivo è sempre opportuno rivolgersi al personale prima dell'ordinazione.

Legenda allergeni

- G — Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- C — Crostacei e prodotti a base di crostacei
- U — Uova e prodotti a base di uova
- P — Pesce e prodotti a base di pesce
- A — Arachidi e prodotti a base di arachidi
- O — Soia e prodotti a base di soia
- L — Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio
- F — Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, pistacchi e prodotti derivati
- D — Sedano e prodotti a base di sedano
- S — Senape e prodotti a base di senape
- E — Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- N — Anidride solforosa e solfiti
- I — Lupini e prodotti a base di lupini
- M — Molluschi e prodotti a base di molluschi