

Pizza

L'impasto delle nostre pizze viene fatto lievitare lentamente per 24 ore con lievito madre dal Maestro pizzaiolo Antonio Coppola. *Our dough is slowly leaven for 24 hours with a mother yeast by the expert hands of our Master Pizza chef. Antonio Coppola. Notre pate à pizza lève lentement pendant 24 heures avec de la “levure mère” par nôtre Maître Pizzaiolo Antonio Coppola.*

MARGHERITA

Pomodoro, fior di latte, basilico, olio Evo.

Tomato puree, fresh mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil.

Purée de tomate, mozzarella, basilic, huile d’olive extra vierge.

REGINELLA

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio Evo.

Tomato puree, buffalo “Mozzarella” cheese, basil, extra virgin olive oil.

Purée de tomate, mozzarella de “Bufala”, basilic, huile d’olive extra vierge.

NAPOLI

Pomodoro, aglio, olive taggiasche, capperi, acciughe, basilico, origano, olio Evo.

Tomato puree, garlic, olives from “Taggia”, capers, anchovies, basil, oregano, extra virgin olive oil.

Purée de tomate, ail, olives de “Taggia”, câpres, anchois, basilic, origan, huile d’olive extra vierge.

DIAVOLA

Pomodoro, fior di latte, spianata e“Nduja” calabrese, olio Evo.

Tomato puree, fresh mozzarella cheese, Calabrian spicy salami and “ Nduja” .

Purée de tomate, mozzarella, salami ” Nduja “ et de Calabre piquants.

PRIMAVERA

Fior di latte, prosciutto crudo Valdostano di Bosses, pomodorini, rucola scaglie di Parmigiano Reggiano, olio Evo.

Fresh mozzarella cheese, air dried ham from Aosta Valley Bosses, cherry tomatoes, rocket, flakes of “Parmigiano Reggiano” cheese, extra virgin olive oil.

Mozzarella, fromage fumé, jambon cru valdôtain de Bosses, tomates, roquette, copeaux de “ Parmigiano Reggiano”, huile d’olive extra vierge.

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte, provola affumicata, salsiccia di suino, friarielli.

Fresh cheese, smoked provola cheese, pork sausages, topped with “ Friarielli” greens.

Mozzarella, fromage fumé, saucisson de porc, feuilles de navet ” Napolitain “Friarielli”

O’ COMMENDATORE

Pomodoro, mozzarella di bufala, fior di latte, ricotta salata, basilico.

Tomato puree, buffalo mozzarella cheese, fresh mozzarella cheese, salty ricotta cheese, basil.

Purée de tomate, mozzarella de “ Bufala”, ricotta salé, basilic.

LA VALDOSTANA

Fior di latte, Fontina D.O.P., toma di Gressoney, blue d’Aosta.

Fresh mozzarella cheese, D.O.P. Fontina cheese, Gressoney toma cheese, Bleu d’Aoste cheese.

Mozzarella, fromage D.O.P “Fontina “, tome de Gressoney, fromage Bleu d’Aoste.

VEGETARIANA

Zucchine, peperoni, melanzane, pomodorini, provola affumicata, fior di latte, origano.

Courgettes, bell peppers, aubergines, cherry tomatoes, smoked provola cheese, fresh mozzarella, oregano.

Courgettes, poivrons, aubergines, tomates, fromage fumé, mozzarella, organ.

FOCACCIA BIANCA

Fior di sale, origano, rosmarino, olio Evo.

Coarse salt, oregano, rosemary, extra virgin olive oil.

Sel, organ, romarin, huile d’olive extra vierge.

FOCACCIA AL LARDO DI ARNAD

Fior di sale, origano, rosmarino, olio Evo. lardo di Arnad D.O.P.

Coarse salt, oregano, rosemary, extra virgin olive oil, D.O.P.lard of Arnad

Sel, organ, romarin, huile d’olive extra vierge, lard de Arnad D.O.P.

Primi Piatti

Lasagne gratinate con manzo

Baked beef lasagna.

Lasagne de bœuf au four.

Rigatoni “Cavalier Cocco” al cacio e pepe 🌿

“Cavalier Cocco” Rigatoni pasta with “Cacioe pepe” cheese and black pepper.

Pâtes Rigatoni “Cavalier Cocco” avec du fromage et poivre.

Ravioli ripieni di coda di manzo Valdostano in brodo di carne 🇮🇹

“Ravioli” pasta stuffed with Aosta Valley beef and meat broth.

Ravioles fourrés avec de la queue de bœuf valdôtaine en bouillon de viande.

Tagliolini all’uovo fatti in casa, sugo di agnello e timo.

Homemade egg “Tagliolini” noodles with lamb sauce and thyme.

Nouilles aux œufs, sauce à l’agneau et thym..

Gnocchi di patate gratinati con fonduta di Fontina 🇮🇹 🌿

Potato dumplings au gratin with Fontina cheese fondue.

Gnocchi de pommes de terre au gratin avec la fondue de Fontina.

Tagliatelle all’uovo fatti in casa ai carciofi e ricotta affumicata 🌿

Homemade egg tagliatelle with artichoke and smoked ricotta cheese.

Tagliatelle aux œufs avec des artichauts et fromage ricotta fumé.

Secondi Piatti

Ossobuco di vitello con piselli e purè di patate

“Osso buco” veal shank with peas and mashed potatoes.

“Osso buco” de veau avec des pois et de la purée de pommes de terre.

Bollito misto di carne Valdostana: Lingua di manzo, testina di vitello, cotechino di maiale, muscolo di manzo, salsa verde, patata al cartoccio, crema di rafano. 🇮🇹

Aosta Valley mixed boiled meat: Beef tongue, veal cheek, pork cotechino, beef shoulder, green sauce, baked potatoes, horseradish cream..

Langue de bœuf, tête de veau, saucisson cuit de cochon, muscle de bœuf, sauce verte, pommes de terre en papillote, crème de raifort.

Carbonade di manzo Valdostano e polenta grezza 🇮🇹

Aosta Valley beef carbonnade and corn polenta.

Carbonade de bœuf valdôtaine avec de la polenta de maïs.

Cotoletta di vitello “ orecchia di elefante” con patate al burro

“Orecchia di elefante” breaded veal cutlet with buttered potatoes.

Escalope de veau panée “orecchia di elefante” avec de pommes de terre au beurre.

Tagliata di manzo alla piastra e caponatina di verdure

Grilled sliced beef steak, and caponata vegetables.

Côte de bœuf grillée, caponata de légumes.

Galletto al forno e pomodori alla griglia

Grilled free-range baby chicken and grilled tomatoes.

Petit coq au four et tomates grillés.

Filetto di salmone scottato in padella, crema di spinaci e salsa al burro e limone

Pan-seared Salmon fillet, creamed spinach, butter and lemon sauce.

Filet de saumon poêlé avec de la crème d’épinards et sauce au beurre et citron.

Dessert

Tiramisù classico

Tiramisu cake

Tiramisu italien

Sacher del Montana Lodge con confettura di albicocche

Montana Lodge style “Sacher” cake with apricot jam..

Gâteau Sacher de la maison avec confiture de abricot

Torta Foresta nera con ciliegie acidule

Black Forest gateau with sour cherries

Gâteau forêt noire avec des cerises acidulées.

Cheesecake al mango e cachi con crumble alla frutta secca in bicchiere

Persimmons and mango cheesecake with dried fruit crumble served in a glass.

Cheesecake au mangue et lotus avec un crumble de fruits secs servi au verre.

Sorbetti di frutta di stagione e gelati

Fruit sherbets and variety of ice creams.

Sorbets de fruits et glaces.

Tagliata di Frutta

Sliced Fruit

Plateau de fruit coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.

Plateau de fruits coupés.