



LE PROPOSTE DELLA LOCANDA

ANTIPASTI

GAZPACHO DI CETRIOLI (1;7) 14€

Gazpacho di cetrioli, yogurt greco e dadolata di feta
Servito con crostini alla menta

MOCETTA ANANAS E CITRONETTE 16€

CROSTINO, POMODORO, GAMBERO*E BURRATA (1;2;7) 17€

Crostino di pane tostato, servito con salsa di pomodoro fresco al pizzico, cremoso alla burrata e gambero scottato

PRIMI

MACCHERONCINO DELLA LOCANDA 15€

Pesto di rucola, cozze e pomodorini confit
(1;3;7;8;14)

TAGLIATELLE RAGU DI CERVO (1;3;9) 18€

Tagliatelle fresche al ragù di cervo**

RISOTTO VALDOSTANO (7;9;12) 16€

Risotto al Bleu d'Aoste e mele alla cannella

SECONDI

TAGLIATA DI FASSONA (7) 24€

A scelta tra bleu d'aoste o tre sali
Servito con patate e zimbato

FILETTO DI FASSONA AI TRE SALI 30€

Servito con patate e zimbato

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO (4)** 24€

Servito con misticanza e frutti di bosco

CONTORNI

ZIMBATO` 7€

Melanzane, zucchine, peperoni e patate, fritti separatamente e saltati con pomodorini freschi al basilico

PATATE AL FORNO 5€

INSALATA VERDE O MISTA 5€

MENU DEGUSTAZIONE

VALLE D'AOSTA

Assiette Valdostana di salumi e formaggi
Crespelle alla valdostana
Carbonada** con polenta taragna
Crema di Cogne con tegola
Digestivo locale

35€

CERVO

Roast-beef di cervo*
Tagliatelle fresche al ragù di cervo**
Civet di cervo con polenta taragna**
Tiramisù alla valdostana
Digestivo locale

37€



I PIATTI DELLA TRADIZIONE

ANTIPASTI

ASSIENDUTA 22€

Tagliere di salumi e formaggi con fonduta di fontina dop (1;3;7;8)

ASSIETTE VALDOSTANA 17€

Tagliere di salumi e formaggi, crostini con lardo e castagne* e miele, accompagnato con miele millefiori, confettura e tomino fresco (1;7;8)

FONDUTA DI FONTINA DOP 16€

Fonduta di fontina dop servita con crostini, patate e verdure lesse (1;3;7)

CROSTINI CON LARDO 15€

Crostini di pane integrale con lardo, castagne* al miele e noci (1)

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI 17€

Assortimento di 7 formaggi locali accompagnati da confetture, miele e noci (7)

PRIMI

CRESPELLE ALLA VALDOSTANA 15€

Crepes farcite con prosciutto cotto e fontina dop, ricoperte di fonduta e gratinate (1;3;7)

POLENTA E FONDUTA 15€

Polenta taragna accompagna da fonduta di fontina dop (3;7)

POLENTA CONCIA 14€

Polenta taragna e strati di fontina dop gratinata con burro e grana padano (3;7)

SECONDI

CIVET DI CERVO**

Spezzatino di cervo, marinato con vino rosso, servito con polenta concia (3;7;12)
23€

BISTECCA ALLA VALDOSTANA

Scaloppina di Fassona infarinata e cotta nel burro, coperta di prosciutto cotto e fontina DOP (1;7)
18€

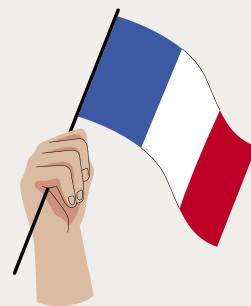
CARBONADA CON POLENTA

Spezzatino di vitello** marinato con vino bianco servito con polenta taragna (9;12)
19€

GENTILE CLIENTE, LA INFORMIAMO CHE ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE (*) O CONGELATI IN LOCO MEDIANTE ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA (**) RISPETTANDO LE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE852/2004.

Si prega gentilmente di avvisare il personale di eventuali allergie o intolleranze

COPERTO €2,50



LA LOCANDA VOUS PROPOSE

ENTRÉES

GAZPACHO AU CONCOMBRE (1;7) 14€

Gaspacho de concombre, yaourt grec, feta en dés et croûtons à la menthe

MOCETTA, ANANAS ET CITRONETTE 16€

CROÛTON, TOMATE, BURRATA ET CREVETTES* (1;2;7) 17€

Pain grillé, sauce tomate fraîche légèrement épicée, burrata crémeuse et crevettes saisies.

PREMIER COURS

RISOTTO VALDÔTAI (7;9;12) 16€

Risotto au Bleu d'Aoste et pommes à la cannelle

TAGLIATELLE AU CERF (1;3;9) 18€

Tagliatelles fraîches au ragoût de cerf**

MACCHERONCINO DE LA LOCANDA (1;3;7;8;14) 15€

Au pesto de roquette, moules et tomates confites

PLATS PRINCIPAUX

TRANCHE DE FASSONA BŒUF (7) 24€

Avec votre choix de bleu d'aoste, ou de trois sels.

Servi avec zimbató et pommes de terre.

FILET DE FASSONA AUX 3 SELS 30€

Servi avec zimbató et pommes de terre.

PAVÉ DE THON SNACKÉ** (4) 24€

Servi avec un mesclun et des fruits rouges

ACCOMPAGNEMENTS

ZIMBATO` 7€

Aubergines, courgettes, poivrons et pommes de terre, frits séparément puis sautés avec des tomates cerises fraîches assaisonnées au basilic.

POMMES DE TERRE AU FOUR 5€

SALADE VERTE OU MIXTE 5€

MENÙ DÉGUSTATION

VALDÔTAI

Assiette Valdôtaine du charcuteries et fromages.

Crêpes à la valdôtaine.

Carbonada** avec polenta taragna.

Crème de Cogne avec Tegola.

Digestif Local.

35€

CERF

Roast-beef de cerf*

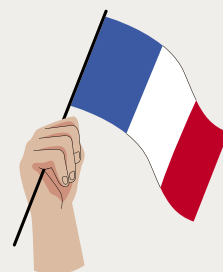
Tagliatelles fraîches au ragoût de cerf**

Civet** de cerf avec polenta taragna

Tiramisù à la valdôtaine.

Digestif Local.

37€



LA TRADITION A TABLE

ENTRÉES

ASSIENDUTA 22€

Assiette de charcuteries et fromages avec fondue de fontina A.O.P. (1;3;7;8)

ASSIETTE VALDÔTAINE 17€

Assiette de charcuteries, fromages, croûton de lard avec de châtaigne* au miel, accompagnée avec confiture, miel et tome fraîche (1;7;8)

FONDUE DE FONTINA A.O.P 16€

Servi avec croûtons, pommes de terre et légumes verts (1;3;7)

CROÛTONS AVEC LARD 15€

Croûtons de pain complet avec lard et châtaignes* au miel et noix(1)

DÉGUSTATION DE FROMAGES 17€

Assortiment de 7 fromages locaux accompagnés de confiture, miel et noix (7)

PREMIER COURS

CRÊPES À LA VALDÔTAINE 15€

Crêpes farcies au jambon cuit, fontina a.o.p, recouvertes de fondue et gratinées (1;3;7)

POLENTA ET FONDUE 15€

Polenta taragna et fondue de fontina a.o.p (3;7)

POLENTA CONCIA 14€

Polenta taragna et couches de fontina a.o.p gratinée avec beurre et grana padano (3;7)

PLATS PRINCIPAUX

CIVET DE CERF**

Ragoût de cerf mariné au vin rouge, servi avec polenta concia (3;7;12)
23€

ESCALOPE À LA VALDÔTAINE

Escalope Valdôtaine de veau de Fassona bœuf, farinée et cuit dans du beurre avec jambon cuit et fontina (1;7)
18€

CARBONADA AVEC POLENTA

Ragoût de veau** mariné au vin blanc, et épices, servi avec polenta taragna (9;12)
19€

CHER CLIENT, NOUS VOUS INFORMONS QUE CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE SURGELÉS À L'ORIGINE (*) OU CONGELÉS SUR PLACE (**) PAR SURGÉLATION RAPIDE, CONFORMÉMENT AUX PROCÉDURES D'AUTOCONTRÔLE PRÉVUES PAR LE RÈGLEMENT (CE) N° 852/2004 RELATIF À L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

Nous vous prions de bien vouloir informer le personnel de toute allergie ou intolérance alimentaire.

COPERTO €2,50



THE LOCANDA'S PROPOSALS

STARTERS

- CUCUMBER GAZPACHO (1;7)** 14€
Cucumber gazpacho with Greek yogurt, feta cheese and mint crostini
- MOCETTA, PINEAPPLE AND CITRONETTE** 16€
- CROSTINO WITH TOMATO, SHRIMP* AND BURRATA (1;2;7)** 17€
Toasted bread crostino served with a slightly spicy fresh tomato sauce, creamy burrata

FIRST COURSES

- AOSTA VALLEY RISOTTO (7;9;12)** 16€
Creamy risotto with Bleu d'Aoste cheese and cinnamon apples
- VENISON TAGLIATELLE (1;3;9)** 18€
Fresh homemade tagliatelle with venison ragù**
- LOCANDA'S MACCHERONCINO (1;3;7;8;14)** 15€
Rocket salad pesto, mussels and confit cherry tomatoes

MAIN COURSES

- FASSONA BEEF SLICED STEAK (7)** 24€
With bleu d'aoste cheese or three salts
Served with zimbato and roasted potatoes
- FASSONA BEEF FILLET** 30€
Served with zimbato and roasted potatoes
- TUNA STEAK** (4)** 18€
Seared tuna steak served with salad and red berries

SIDE DISHES

- ZIMBATO`** 7€
Eggplant, zucchini, peppers, and potatoes, fried separately and sautéed with fresh basil-seasoned cherry tomatoes.
- ROASTED POTATOES** 5€
- GREEN OR MIXED SALAD** 5€

TASTING MENU

VALLE D'AOSTA

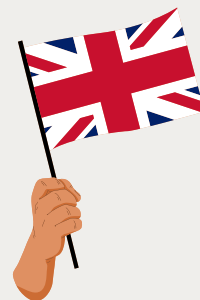
Platter of local cured meats and cheeses
Valdostana-style Crepes
Carbonada with polenta taragna**
Cogne Cream with tegola
Local Digestif

35€

VENISON

Venison Roast-beef*
Fresh tagliatelle with venison ragù**
Venison civet with polenta taragna**
Valdostana-style tiramisù
Local Digestif

37€



REGIONAL CUISINE MENÙ

STARTERS

ASSIENDUTA 22€

Assorted salami and cheese platter with fontina cheese fondue d.o.p (1;3;7;8)

ASSIETTE VALDOSTANA 17€

Aosta valley platter assorted with salami, cheese, lard croutons with chestnut and honey, served wild ower honey, jam and tomino cheese (1;7;8)

FONTINA FONDUE DOP 16€

Served with croutons, potatoes and boiled vegetables (1;3;7)

CROSTINI WITH LARD 15€

Wholemeal bread crouton, with lard honey, walnuts and chestnut (1;8)

LOCAL CHEESES TASTING 17€

Assortment of 7 cheeses served with jams, honey, tomino cheese and walnuts (7)

FIRST COURSES

AOSTA VALLEY CRÊPES 15€

Stuffed crêpes with ham, fontina cheese, covered with fondue and gratinated (1;3;7)

POLENTA AND FONDUE 15€

Polenta taragna covered with fontina fondue dop (3;7)

POLENTA CONCIA 14€

Polenta taragna and layers of fontina d.o.p gratinated with butter and grana padano cheese (3;7)

MAIN COURSES

VENISON CIVET**

Stewed marinated venison with red wine and served with polenta concia (3;7;12)

23€

AOSTA VALLEY SCALOPPINA

Flattened veal scallop breaded and cooked in butter covered of ham and fontina d.o.p (1;7)

18€

CARBONADA**

Veal stew marinated with white wine and spices , served with polenta taragna (9;12)

19€

Dear Customer,

Please be advised that some products may be frozen at source (*) or frozen on the premises by rapid blast chilling (**)in accordance with the establishment's food safety self-monitoring procedures and Regulation (EC) No. 852/2004.

Please inform our staff of any food allergies or intolerances before placing your order.

COPERTO €2,50