La Locanda dei Sognatori

LA LOCANDA VOUS PROPOSE

ENTRÉES

FLAN DE CITROUILLE (3;14) 15€
Ripieno avec mélange, champignons tripés avec fondue à la grana, padana au tartufo

TARTARE DE FILET DE CERF (3;7;11) 18€
Filet en roulés sur crème de fruits rouges et goutte de yaourt grec

TARTARE D'ESPADON** 18€
Mariné avec zeste d'orange et de menthe sur brunoise de mangue et réduction de grenade(5)

PREMIER COURS

TAGLIATELLE DE CHÂTAIGNES 17€
Fondue de reblochon et croquant de jambon cru de boss (9;3;2;14;5;4;3)

RISOTTO CACHI E MOCETTA (3;13) 16€

CANNELLONE FRAIS (9;14;8) 18€
Garniture de ragoût blanc de poisson, bisque de crevettes avec tartare de bambou rose et béchamel au noir de sépia et blanc

TAGLIATELLE RAGU AL CERVO (1;3;9) 18€
Tagliatelle fraîche au ragoût de cerf**

VELOUTÉ DE CITROUILLE (2;3;9) 15€
Crème acidulée, amandes grillées avec des voiles de pain aromatisées

PLATS PRINCIPAUX

COUPÉE DE FASSONA (7) 24€
Au choix entre bleu d'eau ou trois sels
Servi avec des pommes de terre et du zimbato

FILET DE FASSONA AUX TROIS SELS 30€
Servi avec des pommes de terre et du zimbato

SURJAMBE DE POULET (3;12) 20€
Farce avec saucisse, figues caramélisées champignons mélangés et crème de patate douce

FILET DE CABILLAUD CBT (5;6;3) 24€
Crème de Topinanbour, quinoa grillé, crème de carottes et pioppines

ACCOMPAGNEMENTS

ZIMBATO` 7€
Aubergines, courgettes, poivrons et pommes de terre, frits séparément puis sautés avec des tomatoes cerises fraiches assaisonnées au basilic.

POMMES DE TERRE AU FOUR 5€

SALADE VERTE OU MIXTE 5€

MENU DÉGUSTATION

VALDÔTAINE

Assiette Valdôtaine de charcuterie et fromages
Crespelle à la Valdostana
Carbonada** avec polenta taragna
Crème de Cogne avec Tegola
Digestif Local

35€

CERF

Tartare de filet de cerf*
Tagliatelles fraîches au ragoût de cerf**
Civet de cerf à la polenta taragna**
Tiramisu à la valdôtaine
Digestif Local

37€

La Locanda dei Sognatori

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€

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

FONDUE DE FONTINA A.O.P 16€

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

CROÛTONS AVEC LARD 15€

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

DEGUSTATION DE FROMAGES 17€

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

PREMIER COURS

CRESPELLE À LA VALDÔTAINE 15€

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

POLENTA ET FONDUE 15€

Polenta taragna et fondue di 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 Fasona boeuf, 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 ABAISSEMENT RAPIDE DE LA TEMPÉRATURE (**) EN RESPECTANT LES PROCÉDURES D'AUTOCONTRÔLE CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT CE852/2004.

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

COUVERT €2,50

La Locanda dei Sognatori

THE LOCANDA'S PROPOSALS

STARTERS

PUMPKIN FLAN (3;14) 15€
Ripieno with mixed, trifolate mushrooms with grana fondue, Padana with truffle

DEER FILLET TARTARE (3;7;11) 18€
Fillet in rolls on red fruit cream and Greek yogurt gocles

SWORDFISH TARTARE** 18€
Marinated with orange and mint zest on mango brunoise and pomegranate reduction(5)

FIRST COURSES

CHESTNUT NOODLE 17€
Reblochon Fondue and Boss Raw Ham Crisp (9;3;2;14;5;4;3)

PERSIMMON AND MOCETTA RISOTTO (3;13) 16€

FRESH CANNELLONE (9;14;8) 18€
Filled with white fish ragu, shrimp bisque with pink bambero tartare and squid ink and white béchamel sauce

RAGU TAGLIATELLE WITH VENISON (1;3;9) 18€
Fresh tagliatelle with venison ragù**

PUMPKIN CREAM SOUP (2;3;9) 15€
Sour cream, toasted almonds with flavored bread sails

MAIN COURSES

FASSONA CUT (7) 24€
With bleu d'aoste cheese or three salts
Served with zimbató and roasted potatoes

THREE-SALTED FASSONA FILLET 30€
Served with potatoes and zimbató

CHICKEN THIGH (3;12) 20€
Stuffed with sausage, caramelized figs, mixed mushrooms and sweet potato cream

CBT COD FILLET (5;6;3) 24€
Topinanbour cream, toasted quinoa, carrot and poplar cream

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

Assiette Valdostana of cured meats and cheeses
Crespelle alla Valdostana
Carbonada** with taragna polenta
Cogne cream with tile
Local digestif

35€

VENISON

Deer Fillet Tartare*
Fresh tagliatelle with venison ragù**
Venison civet with polenta taragna**
Valdostana-style tiramisù
Local digestif

37€

La Locanda dei Sognatori

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)

FONDUTA 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 wih 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 ORIGIN (*) OR FROZEN ON SITE BY RAPID TEMPERATURE REDUCTION (**) RESPECTING SELF-MONITORING PROCEDURES PURSUANT TO REGULATION EC852/2004.

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

COVER CHARGE €2,50

La Locanda dei Sognatori

LE PROPOSTE DELLA LOCANDA

ANTIPASTI

FLAN DI ZUCCA (3;14) 15€
Ripieno con misto, funghi trifolati con fonduta di grana padana al tartufo

TARTARE DI FILETTO DI CERVO (3;7;11) 18€
Filetto in involtini su crema di frutti rossi e gocce di yogurt greco

TARTARE DI PESCE SPADA** 18€
Marinato con zest di arancia e menta su brunoise di mango e riduzione di melograno(5)

PRIMI

TAGLIATELLA DI CASTAGNE 17€
Fonduta di reblochon e croccante di prosciutto crudo di boss (9;3;2;14;5;4;3)

RISOTTO CACHI E MOCETTA (3;13) 16€

CANNELLONE FRESCO (9;14;8) 18€
Ripieno di ragu bianco di pesce, bisque di gamberi con tartare di gambero rosa e besciamella al nero di seppia e bianca

TAGLIATELLE RAGU AL CERVO (1;3;9) 18€
Tagliatelle fresche al ragù di cervo**

VELLUTATA DI ZUCCA (2;3;9) 15€
Crema acida, mandorle tostate con vele di pane aromatizzato

SECONDI

TAGLIATA DI FASSONA (7) 24€
A scelta tra bleu d'aoste o tre sali
Servito con patate e zimbató

FILETTO DI FASSONA AI TRE SALI 30€
Servito con patate e zimbató

SOVRACOSCIA DI POLLO CBT (3;12) 20€
Farcito con salsiccia, fichi caramellati funghi misti e crema di patata dolce

FILETTO DI MERLUZZO CBT (5;6;3) 24€
Crema di topinanbour, quinoa tostata, crema di carote e pioppini

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

Tartare di Filetto di Cervo*
Tagliatelle fresche al ragù di cervo**
Civet di cervo con polenta taragna**
Tiramisù alla valdostana
Digestivo locale

37€

La Locanda dei Sognatori

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