



## *Glí Antipasti*

*Tagliere d'Autore* € 12

Selezione di salumi e formaggi di prima scelta della Valle d'Aosta, accompagnati da noci

Aosta Valley cold cuts & cheese and walnuts

*Spadellata di Lumache* € 10

Lumache stufate in padella con \*porcini, sfumate con brandy e servite con delicata crema allo zafferano

Stewed snails with \* porcini mushrooms, sprinkled with brandy and served with delicate saffron cream

*Tomino con fonduta tartufata su letto di songino* € 10

Formaggio Tomino caldo, servito su crema di fonduta tartufata e songino

Hot Tomino cheese, served with truffle and songino fondue cream

## *Entrées*

*Assiette d'Auteur* € 12

Charcuterie et fromages de la Vallée d'Aoste (Fontine, lard, salami Bleu, Tome de Gressoney), et noix

*Escargots Sautés* € 10

Escargots sautés aux \*champignons, saupoudrer de cognac et servir avec de la crème au safran

*Tomino à la fondue aux truffes sur un lit songino* € 10

Fromage Tomino chaud, servi avec crème à la fondue aux truffes et songino