



I Primi piatti

*Ravioli farciti di limone e
salsa allo zafferano* € 10

Ravioli ripieni di ricotta e limone, serviti con
delicata salsa allo zafferano

Ricotta cheese & lemon stuffed pasta, served in light saffron sauce

*Pasta fresca al ragù di
selvaggina* € 12

Pasta fresca con ragu' di *selvaggina

Home made fresh pasta, served with wild *game sauce

Polenta concia alla valdostana
€ 10

Polenta taragna macinata a pietra con fontina e
burro di montagna

Polenta taragna with stone-ground flour, fontina cheese and
mountain butter

Pasta fresca alla Carbonara
(come se fa' a Roma) € 10

Pasta fresca alla carbonara con guanciale e
pecorino

Home made fresh pasta, yolk egg, black pepper, guanciale (bacon),
goat cheese

Vapelenentse € 10

Zuppa di *pane raffermo, fontina, spezie, buon
brodo (antica ricetta)

Stale *bread, Fontina cheese, good beef stock, spices (old recipe)

Plat principal

*Raviolis au citron et au
safran* € 10

Ravioli farcis à la ricotta (fromage frais) et au
citron, servis avec une délicate sauce au safran

*Pâtes fraîches au ragoût de
gibier* € 12

Pâtes fraîches au ragoût de *gibier

Polenta à la valdôtaine
€ 10

Polenta taragna moulue à la pierre avec fontina et
beurre de montagne

Pâtes fraîches à la Carbonara
(plat originel de Rome) € 10

Pâtes fraîches aux guanciale, œuf, poivre noir, et
fromage de chèvre

Vapelenentse € 10

Soupe de *pain rassis, fromage Fontina, épices,
bon bouillon (ancienne recette)