

Ristorante Alpino

Restaurant Alpin Alpine Restaurant

Il Ristorante Alpino propone una pausa all'insegna della varietà e della genuinità dei prodotti. Nasce dall'idea di un pranzo alpino con materie prime di qualità e del territorio che rendono unica l'esperienza gourmet dell'esploratore.

Componi la tua scelta secondo il tuo gusto e le tue preferenze.

Aggiungi ogni piatto che ti incuriosisce, per provare i sapori autentici della montagna e della Valle d'Aosta.

Le Restaurant Alpin propose une pause à l'enseigne de la variété et de l'authenticité des produits. Il naît de l'idée d'un déjeuner alpin à base de matières premières à la fois de qualité et du terroir qui rendent unique l'expérience gourmet de l'explorateur.

Composez votre repas selon vos goûts et vos préférences. Ajoutez les plats qui éveillent votre curiosité, pour goûter les saveurs réelles de la montagne et de la Vallée d'Aoste.

The Alpine Restaurant offers a break prepared with a wide variety of natural ingredients. A concept of an alpine lunch with quality local products that make the explorer's food experience unique.

Create your own lunch to suit your tastes and preferences. Add any dish that looks interesting and savour the real flavours of the mountain and Aosta Valley.



Ogni portata è servita in 1 POT. / Chaque plat est servi dans 1 POT. / Each course is served in 1 POT.

Coperto e pane inclusi. Couvert et pain inclus. / Covered and bread included.

	Fantasia di verdure di stagione con uovo sodo e frutta secca <i>Fantaisie de légumes de saison avec œuf et fruits secs</i> <i>Selection of seasonal vegetables with boiled egg and dried fruit</i>	11	
	Leggera fonduta di Fontina al tartufo nero <i>Légère fondue de Fontina à la truffe noire / Light Fontina cheese fondue with black truffle</i>	12	
	Cheese-cake salata di trota marinata e giardiniera di verdure in agrodolce <i>Cheesecake salé à la truite marinée et légumes en jardinière aigre-doux</i> <i>Savory cheesecake with marinated trout and sweet-and-sour pickled vegetables</i>	14	
	"Perbulia" salumi del territorio accompagnati da patate di montagna in camicia <i>"Perbulia" charcuterie du terroir accompagnée de pommes de terre de montagne en chemise</i> <i>"Perbulia" local cold cured meat with mountain jacket potatoes</i>	14	
	Selezione di formaggi nostrani con patate di montagna in camicia <i>Sélection de fromages du terroir avec pommes de terre de montagne en chemise</i> <i>Selection of our cheeses with jacket mountain potatoes</i>	13	
	Flan di porri, vellutata di funghi e tartufo nero <i>Fran de poireaux, velouté de champignons et truffe noire</i> <i>Leek flan with mushroom velouté and black truffle</i>	12	
	Roselline di crespella Jambon alla brace, Fontina dop <i>Roses de crêpes Jambon à la braise, Fontina AOP</i> <i>Pancake roses, chargrilled Jambon, Fontina cheese PDO</i>	13	
	Lasagnetta* maison al ragù di manzo valdostano <i>Lasagnetta maison au ragoût de bœuf valdôtain</i> <i>Home-made lasagna with Aosta Valley beef ragu sauce</i>	12	
	Crema di zucca, grano saraceno, amaretti <i>Velouté de potiron, sarrasin, poudre d'amaretti / Pumpkin velouté, buckwheat, amaretto powder</i>	13	
	Valpellinentze vecchia maniera <i>Valpellinentze à la vieille manière / Old-fashioned Valpellinentze soup</i>	12	
	Ravioli di castagne, ragù bianco di salsiccia di manzo erbe aromatiche di montagna <i>Raviolis aux châtaignes, ragoût de saucisse de bœuf et herbes aromatiques de montagne</i> <i>Chestnut raviolis with beef sausage ragù and mountain herbs</i>	14	
	Polenta di mais integrale macinata a pietra <i>Polenta de maïs intégral moulu à la pierre</i> <i>Stoneground wholemeal corn polenta</i>	9	
	Funghi misti con porcini trifolati con polenta <i>Champignons avec polenta / Mushrooms with porcini and polenta</i>	15	
	Carbonade di manzo al Blanc de Morgex et de La Salle con polenta <i>Carbonade de bœuf au Blanc de Morgex et de La Salle avec polenta</i> <i>Beef carbonnade cooked in Blanc de Morgex et de La Salle with polenta</i>	16	
	Bocconcini di cinghiale valdostano con polenta <i>Bouchées de sanglier valdôtain avec polenta</i> <i>Chunks of Aosta Valley wild boar with polenta</i>	16	
	Salsicetta artigianale in crema di pomodoro con polenta <i>Saucisse artisanale en crème de tomate avec polenta</i> <i>Artisan sausage in creamy tomato sauce with polenta</i>	15	
	Tutti i secondi piatti sono disponibili anche in versione senza glutine. <i>Tous les plats à base de polenta sont également disponibles dans une version sans gluten.</i> <i>All dishes with polenta are also available in a gluten-free version.</i>		

DOLCI - DESSERTS

	Il nostro Monte Bianco <i>Mont-Blanc / Monte Bianco</i>	8	
	Tiramisù <i>Tiramisù / Tiramisù</i>	8	
	Caprese al cioccolato e lamponi <i>Caprese al cioccolato et framboise / Chocolate and raspberry caprese</i>	9	
	Tartelletta di mele <i>Tartelette aux pommes / Apple tartlet</i>	10	
	Frutti di bosco e panna <i>Fruits des bois et crème fouettée / Wild berries and whipped cream</i>	9	

SENZA GLUTINE / SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

Cereali contenenti glutine / Céréales avec gluten / Cereals with gluten

Frutta a guscio / Noix / Nuts

Latticini / Produits laitiers / Milk products

Sedano / Céleri / Celery

Fungo / Champignon / Mushroom

Soia / Soja / Soy

Pesce / Poisson / Fish

Uova / Œufs / Eggs

Solfiti / Sulfites / Sulfites

Senape / Moutarde / Mustard

Sesamo / Sésame / Sesame

All fine di garantirne la freschezza e la genuinità alcuni ingredienti freschi, possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*Gli ingredienti contrassegnati potrebbero essere surgelati all'origine.

Afin de garantir leur fraîcheur et leur authenticité, certains ingrédients frais peuvent être soumis à une réfrigération rapide, comme décrit dans le Plan HACCP conformément au Règlement CE 852/04 et Règlement CE 853/04.

*Les ingrédients marqués d'un astérisque pourraient, au besoin, être congelés à l'origine.

In order to guarantee freshness and wholesomeness, some of our fresh ingredients may be subjected to rapid chilling as detailed in the HACCP Plan pursuant to Regulation (EC) 852/04 and Regulation (EC) 853/04.

*Ingredients marked with an asterisk may have been deep frozen at source.