

## **“Specialità” valdostane e savoiarde”**

spécialités de la vallée et de la Savoie / specialties of the valley and Savoy

### ***Fondue “Valdotaine”..... € 16,00***

Fonduta di Formaggio Fontina all'uovo servito con pane raffermo

Fondue de Fromage Fontina avec oeuf et pain chaud

fontina cheese fondue with eggs and hot bread

### ***Raclette .....€ 25,00***

*(Minimo per 2 persone / pour 2 personnes minimum / minimum 2 people)*

Formaggio Raclette servito con sott'aceti , insalata verde,  
affettati misti e patate bollite

Raclette fromage avec legumes à l'huile, charcuterie, pommes de terre et salade verte

Raclette cheese with vegetables in oil, chopping board, potatoes, green salade

### ***Pierrade .....€ 30,00***

*(Minimo per 2 persone / pour 2 personnes minimum / minimum 2 people)*

Misto di carne e verdure crude da cuocere su pietra calda servita con salsine di accompagnamento

Assortissement de viande et légumes à cuire sur la pierre chaude servis avec des différentes sauces

Mixed of raw meat and raw vegetables to be cooked on hot stone served with different sauces

### ***Fondue Bourguignonne .....€ 24,00***

*(Minimo per 2 persone / pour 2 personnes minimum / minimum 2 people)*

Carne mista pollo, manzo, maiale cotta in olio di oliva bollente con contorni del giorno

Viande miste de poulet, boeuf, porc cuit dans l'huile d'olive chaude avec le garniture

Mixed chicken meat, beef, pork cooked in hot olive oil with garnish

(solo manzo/just beef/soulemant de beouf € 28,00)

### ***Tartiflette .....€ 16,00***

Terrina di formaggio “Reblochon” con pancetta, patate e cipolla

Gratin de fromage Reblochon” avec bacon, pommes de terre et oignons

“reblochon” Cheese baked with bacon, potatoes and onions

**I prezzi sono intesi a singola persona -**

**ogni supplemento di carne o affettati è di 10 euro**

Les prix indiqués sont pour une personne et chaque supplément

de viande ou charcuterie c'est de 10 euros par personne

Price for each person and each additional meat is 10 euro for person

## Antipasti / hors d'oeuvre / starters

### *Tartara di "Piemontese" (150 gr)*

Raw meet beef chopped / tartare de boeuf ..... € 16,00

### *Tagliere Alpino di affettati*

Assiette des charcuteries des alpes

Alps Chopping board sliced..... € 12,00

### *Selezione di formaggi valdostani con composte*

Assortiment des fromages de la vallée avec confitures

Valley Mixed Cheeses with jelly ..... € 12,00

### *Gran Tagliere di affettati e formaggi valdostani*

Assiette des charcuteries et fromages de la vallée

Chopping board and cheeses of Aosta Valley sliced..... € 18,00

### *Mazzancolla brasata al lardo di Arnad su letto di insalata*

Crevettes cuites avec du lard D'Arnad et salade miste

Baked prawns with Arnad Lard and mixed salad ..... € 14,00

### *Lardo di Arnad con castagne e miele*

Lard d'Arnad aux marrons et au miel

Arnad lard with chestnuts and honey ..... € 12,00

### *Fontina frita con miele e mocetta*

Fromage fontina frit avec du miel et de la viande de boeuf assaisonné

Fontina cheese fried with honey and meat seasoned beef..... € 12,00

### *Prosciutto pere e Bleu d'Aoste*

Jambon, pears et Bleu d'Aoste

Ham, pears and Bleu d'Aoste ..... € 12,00

### *Mocetta su letto di misticanza con dadolata di frutta fresca di stagione, noci e riduzione di balsamico*

Boeuf assaisonné avec fruits de saison frais, noix et vinaigre balsamique

Seasoned beef meat with fresh fruit, nuts and balsamic vinegar ..... € 12,00

### *Parmigiana di Toma di Gressoney*

Aubergine, tomatoe, Gressoney et parmesan fromage

Backed eggplants, tomatoes Gressoney and parmesan cheese ..... € 10,00

### *Mozzarella di Bufala con pomodoro e riduzione di basilico*

Mozzarella de buffle avec de tomate et mousse de basilic

Buffalo mozzarella cheese with tomato and basil foam..... € 10,00

### *Terrina di fonduta di Fontina dop con radicchio saltato al vino rosso e tartufo*

Fondue de Fontina sur le chicorée sauté au vin rouge et à la truffe

Fontina cheese fondue with red chicory in red wine and truffle ..... € 14,00

### *Zuppa Parmantier con tartufo e uova*

Potage Parmantier avec truffe noire et oeuf

Parmantier Soup with black truffle and egg ..... € 12,00

## Primi Piatti / entrées / first courses

### *Tagliatella con sugo di trota salmonata, acciughe e verza*

Pasta chitarrina aux sauce de truite saumonée, anchois et chou de Savoie

Pasta chitarrina with sauce of salmon trout, anchovies and savoy cabbage..... € 12,00

### *Tagliatella (risotto) al tartufo nero estivo (tuber aestivum)*

Pasta chitarrina au truffe d'été noire

Pasta chitarrina with black summer truffle..... € 12,00

### *Tagliatella (risotto) ai porcini*

Pasta chitarrina aux cèpes

Pasta chitarrina with porcini mushrooms..... € 12,00

### *Polenta concia alla valdostana*

Farine de maïs bouilli gratinée avec fromage

Cornmeal porridge gratin with cheese..... € 10,00

### *Zuppa o vellutata del giorno*

Soupe ou velouté du jour

Soup or cream of the day..... € 10,00

### *Zuppa alla "Valpellenenze"*

Zuppa tipica della tradizione valdostana con brodo, verza, fontina pane raffermo e cannella

Soupe de la vallée avec le bouillon, le chou, le fromage fontina, pain noir et de cannelle

Valley soup with broth, cabbage, fontina cheese, black bread and cinnamon..... € 10,00

### *Gnocco alla bava*

Gnocchi à la piémontaise avec fondue

Potatoes dumplings with cheese fondu..... € 9,00

### *Gnocco con ragù bianco di cinghiale della valle*

Pâtes fraîches au ragoût blanche de sanglier

Homemade pasta with wild boar white ragu ..... € 11,00

### *Pasta fresca fatta in casa fatto in casa alla Bolognese*

Pâtes fraîches à la sauce Bolognese

Homemade pasta with Bolognese sauce ..... € 9,00

### *Pasta fresca fatta in casa con carciofi asparagi e guanciale*

Pâtes fraîches faites maison avec des artichauts aux asperges et du bacon

Fresh homemade pasta with asparagus artichokes and bacon..... € 10,00

### *Raviolone \* artigianale farcito alla ricotta di bufala e spinaci al pesto di rucola e pomodoro confit*

pâtes raviolo fourrées à la ricotta de buffle et aux épinards avec pesto à la roquette  
tomate confite

Raviolo pasta stuffed with buffalo ricotta and spinach with rocket pesto e

tomato confit..... € 12,00

### *Raviolone \* artigianale farcito alla ricotta di bufala e spinaci al burro "giallo" valdostano aromatizzato alle erbe di montagna*

Raviole de pâtes farcie à la ricotta de buffle et aux épinards avec beurre «jaune» de la Vallée d'Aoste parfumé aux herbes de montagne

pasta Raviole stuffed with buffalo ricotta and spinach with "yellow" butter from the Aosta Valley  
flavored with mountain herbs..... € 12,00

### *Spaghetto alla Carbonara*

Pasta spaghetti avec oeufs et joue de porc / Pasta spaghetti with eggs and pork cheek... € 10,00

## Secondi piatti / plats de résistance / second course

### *Evviva la “Ciccia”... Vitellone con il contorno del giorno*

*La viande de boeuf avec garniture de la journée / beef meet with daily garnish*

#### *Hamburger fatto in casa con contorno del giorno (200 gr)*

Burger / hamburger ..... € 18,00

#### *Tagliata con contorno del giorno (250/280 gr)*

Beef sliced sirloin grilled with daily garnish / Viande de boeuf coupé et grille ..... € 19,00

#### *Costata con contorno del giorno (600/650 gr.)*

Rib eye steak grilled / entrecote grille ..... € 26,00

#### *Fiorentina con contorno del giorno (1100 - 1300 gr)*

T-bone steak grilled / Bistecca a la “Fiorentina” ..... € 40,00

#### *Filetto alla griglia con contorno del giorno (250 gr)*

Grilled filet / filet grille..... € 28,00

#### *Filetto alla Chateaubriand (250 gr)*

Brandy flambéed filet / filet de boeuf flambés au brandy ..... € 32,00

#### *Filetto al tartufo nero estivo (250 gr)*

Filet de boeuf à la truffe noire d'été / Beef fillet with summer black truffle ..... € 35,00

#### *Filetto in salsa di pepi (250 gr)*

Filet de boeuf à la sauce au poivre / Beef fillet in pepper sauce ..... € 30,00



#### *Rollè di trota salmonata farcita alle verdure*

Rolleé de truite saumonée farcie aux légumes

Salmon trout roulade stuffed with vegetables ..... € 18,00

#### *Stinco di maiale cotto a bassa temperatura con tartufo nero e contorno del giorno*

Jarret de porc cuit avec garniture de la journée

Pork shank baked with daily garnish..... € 18,00

#### *Costato di maiale al forno in agrodolce con contorno del giorno*

Côte de porc aigre-doux au four

Pork chop backed sweet and sour and a daily garnish ..... €18,00

#### *Carbonnade di cervo \* con polenta*

Polenta avec civet de cerf

Polenta with deer stew ..... € 18,00

#### *Cinghiale della valle alla birra scura con polenta e contorno del giorno*

Viande de sanglier cuit à la biere brune avec garniture de la journée

Wild boar meat baked with black beer with a daily garnish ..... € 22,00

#### *Hamburger di Quinoa fatto in casa con contorno del giorno*

Burger de quinoa de la maison avec garniture de la journée

Homemade Quinoa burger with a daily garnish ..... € 16,00

### **Contorni del giorno**

**garniture de la journée / daily garnish ..... € 4,50**

## **Insalatone / Large mixed salads / Grandes salades mixtes**

<i>Insalatona FANTASY</i> .....	€ 12,00
Misticanza, mais, scamorza affumicata, tonno e olive	
Salade miste, maïs, scamorza cheese, olives et thon / mix salad, corn, scamorza, olives and tuna	
<i>Insalatona VEGAN</i> .....	€ 12,00
Cereali, noci, misticanza, pomodori pachino, zucchine	
Céréales, noix, salade miste, tomates cerises, courgettes	
Cereals, nuts, mix salad, cherry tomatoes, zucchini	
<i>Insalatona COPPAPAN</i> .....	€ 12,00
Uova, zucchine, misticanza, tonno, carote, pomodoro pachino, fontina	
Oeufs, courgettes, salade miste, thon, carottes, tomates cerises, fromage fontina	
Eggs, zucchini, mix salad, tuna, carrots, cherry tomatoes, fontina cheese	
<i>Insalatona SIGNO'</i> .....	€ 12,00
Misticanza, radicchio, carciofi, grana scaglie, olive e arancia	
Salade mixte, radicchio, artichauts, fromage Grana, olives et orange	
mixed salad, red chicories, artichokes, grain cheese, olives and orange	

## **Fritti / fried food / le frit**

<i>Ali di pollo</i> ....Ailes de poulet / chicken wings.....	€ 6,00
<i>Fiori di zucca</i> ....fleurs de courgettes / courgette flowers .....	€ 6,00
<i>Patatine</i> .....frites / French fries.....	€ 5,00
<i>Verdure pastellate</i> mélange de légumes frits battues / Mixed fried battered vegetables.	€ 5,00
<i>Olive all'ascolana</i> ....olives frites farcies de viande / fried olives stuffed with meat .....	€ 6,00
<i>Gran fritto misto</i> ....en peu des tous les frites /a bit of alls fried .....	€ 15,00

***Menu per bimbi.....€ 16,00***

***Menù pour les enfants / baby menù***

***Pasta o al pomodoro***

*pâtes à la sauce tomate / pasta with tomato sauce*

***Bistecchina di manzo alla griglia con patate al forno***

*Petit steak de boeuf grillé avec pommes de terre au four / Grilled little beef steak with baked*

*potatos*

***pallina di gelato***

*Crème glacée / Ice cream*

# *Dolci ..... Tentazioni del Coppapan*

*Sweet..... Temptations Homemade / Doux..... Tentationes de la maison*

## *Fonduta di cioccolato fondente*

*con frutta di stagione e lingue di gatto ..... € 9,00*

*Fondue au chocolat noir avec fruits de saison et biscuits / Dark chocolate fondue with seasonal fruit and biscuits*

## *Semifreddo miele e pinoli in salsa vaniglia*

*con croccante alla granella..... € 7,00*

*Parfait de miel et pignons de pin en sauce à la vanilla / honey and pine nuts parfait with vanilla cream*

*Bavarese al kiwi con salsa di cioccolato fondente ..... € 7,00*

*Bavarian Cream à les Kiwi avec sauce au chocolat / Kiwi Bavarian cream with chocolate sauce*

*Cestino di pasta frolla con crema e frutta ..... € 7,00*

*Panier à pâtisserie court avec crème et fruits / Short pastry basket with cream and fruit*

*Tortino tiepido al cioccolato..... € 7,00*

*Chocolate hot cake / Gâteau chaud au chocolat*

*Cheesecake alla marmellata di arancia e limone fatta in casa..... € 7,00*

*Cheesecake à l'orange et au citron / Orange and lemon cheesecake*

*Tiramisù classico ..... € 6,00*

*Classic tiramisù / tiramisù classique*

*Tiramisù cocco e nutella..... € 7,00*

*Classic tiramisù with coconut and nutella / tiramisù avec noix de coco et nutella*

*Torta al limone e pinoli..... € 6,00*

*Cake de la maison au citron et aux pignons / Lemon and pine nut cake*

*Crostata ai lamponi ..... € 6,00*

*Tarte maison aux framboises / raspberry or homemade tart*

*Dame Blanche ..... € 6,50*

*Gelato alla crema, panna montata e ganache al cioccolato / Crème glacée ,*

*crème fouettée et ganache au chocolat / vanilla ice cream, cream and chocolate ganache*

*Coppa gelato ai vari gusti..... € 6,00*

*Glacé /ice cream*

*Affogato al caffè ..... € 6,00*

*Ice cream with coffee / Glacé a la vanille avec café*

*Sorbetto al limone..... € 5,50*

*sorbet au citron / lemon sorbet*



# Menù Degustazione

(Tasting menu / menu degustation)

## **MENU' VALDOSTANO.....€ 28, 00**

Affettati della valle

*Assiette des charcuteries valdotaines / Chopping board of Aosta Valley sliced*

**Polenta alla valdostana con Carbonnade di cervo**

*Polenta gratinée avec fromage et Civet de cerf avec du pain chaud*

*Polenta gratin with cheese and Deer stew boiled with red wine*

**Crostata ai lamponi**

*Tarte maison aux framboises / raspberry or homemade tart*

## **MENU' COPPAPAN..... € 35, 00**

*Mocetta su letto di misticanza con dadolata di frutta fresca di stagione, noci e riduzione di balsamico*

Boeuf assaisonné avec fruits de saison frais, noix et vinaigre balsamique

Seasoned beef meat with fresh fruit, nuts and balsamic vinegar

**Gnocco al ragù bianco di cinghiale della valle**

Gnocchi au ragoût blanche de sanglier

Gnocchi with wild boar white ragu

**Tagliata di " piemontese" con contorno**

*Valley Beef sliced steak grilled / viande de boeuf coupe e grille*

**Cheesecake all'arancia**

*Cheesecake à l'orange / orange cheesecake*

## **MENU' AL TARTUFO (tuber aestivum).....€ 40, 00**

**Crostino di pane con salsa di tartufo**

*Pain grille avec truffe d'été noire / bread grilled with black truffle*

**Tagliatella al tartufo**

*Pasta tagliatella au truffe d'été noire / Pasta tagliatella with black summer truffle*

**Tagliata di " piemontese" con tartufo**

*Valley Beef sliced steak grilled / viande de boeuf coupe e grille*

**Tiramisu classico**

## **MENU' PESCATO.....€ 38, 00**

**Mazzancolle brasate al forno con lardo di Arnad**

*Crevettes cuites avec du lard from Arnad / Baked prawns with Arnad Lard*

**Tagliatella con sugo di trota salmonata, acciughe e verza**

*Pasta tagliatella aux sauce de truite saumonée, anchois et chou de Savoie*

*Pasta tagliatella with sauce of salmon trout, anchovies and savoy cabbage*

**Rollè di trota salmonata farcita alle verdure**

*Rolleé de truite saumonée farcie aux légumes*

*Salmon trout roulade stuffed with vegetables*

**Sorbetto al limone**

*sorbet au citron / lemon sorbet*

## BEVANDE, CAFFETTERIA ETC.....

### LA NOSTRA ACQUA MICROFILTRATA E DEPURATA

Bottiglia / bottle lt 0,75	euro 3,00
Bottiglia / bottle lt 0.5	euro 2,00



### BIRRA ALLA SPINA BIONDA / BLONDE DRAFT BEER BIRRIFICIO GRAN SAN BERNARDO

Birra lt 0,2	euro 3,5
Birra lt 0,4	euro 6.0

### VINO DELLA CASA ROSSO /ROSATO /BIANCO HOUSE VINE RED / ROSE / WHITE

Caraffa da 0,25 lt	euro 4,00
Caraffa da 0,50 lt	euro 8,00
Caraffa da 1 lt	euro 12,00

Calice di vino /glass vine	da 3,00 a 9,00
----------------------------	----------------



Caffè	euro 1,50
Caffè corretto	euro 2,00
Decaffeinato	euro 2,00
Ginseng, orzo	euro 2,00
cappuccino	euro 2,50
the/infusi	euro 2,50
cioccolata	euro 4,50
bombardino / calimero	euro 4,50
caffè vadostano	euro 5,00

### Alcoholic

Spritz	euro 6,00
Prosecco	euro 4,00
Grappa / limoncello/ genepy	euro 3,00
Whiskey /brandy/ rhum	euro 5,00

### No Alcoholic

Coca / fanta /sprite	euro 3,50
Succhi di frutta	euro 3,50
Anans / albicocca / ACE / arancia /pesca	





