

LES
MONTAGNARDS
— restaurant

Antipasti

Tagliere Valdostano ^{7,8} euro 20

Selezione di salumi e formaggi, servita con miele millefiori e noci

Castagne flambées al Cognac 7

Battuta di Fassona ^{4,7} 18

Fassona battuta a mano, stracciatella, polvere di olive taggiasche e cipolla rossa in agrodolce

Jambon et pommes ^{1,3,7} 18

Prosciutto crudo e frittelle di mela al profumo di limone

Tomino del Montagnard ⁷ 15

Tomino alla piastra e verdure grigliate

Il Lard d'Arnad ^{1,3,8} 15

Servito sul tradizionale pane di segale arricchito con uvetta, fichi e noci. A completare il piatto, castagne flambées al Cognac

Crudo d'alta quota ^{4,7} 18

Crudité di trota** con labneh agli agrumi, finocchio croccante e olio all'aneto

Primi piatti

Crespelle alla Valdostana ^{1,7} euro 15

Sottili rondelle di crêpes farcite con prosciutto cotto e Fontina D.O.P

La Polenta concia ⁷ 15

Cocotte di polenta macinata a pietra, arricchita con abbondante Fontina D.O.P

Gnocchi Maison ^{1,7,8} 18

Gnocchi di patate fatti a mano** al Bleu d'Aoste, pere osmotizzate e noci tostate

Primo piatto Les Montagnards ^{1,3,7} 18

Creazione a base di pasta fresca**, espressione della creatività e della passione dello chef, variabile in base alla stagione e agli ingredienti disponibili

Fonduta alla Valdostana ^{1,3,7} 18

Fontina DOP fondente da gustare con crostini di pane dorato e patate

La Polenta

Sua Maestà la Polenta, classico intramontabile della cucina di montagna, semplice ma ricca di sapore. Preparata con farina macinata a pietra e servita con una selezione di accompagnamenti che raccontano la tradizione rurale.

Polenta al naturale accompagnata da:

salsicetta di maiale al sugo di pomodoro ⁹	euro 16
carbonade di vitello	17
brasato di cervo** ⁹	18
funghi in umido**	16

Polenta al naturale 22 e tris di accompagnamento a scelta

Polenta concia ⁷ accompagnata da:

salsicetta di maiale al sugo di pomodoro ⁹	20
carbonade di vitello	21
brasato di cervo** ⁹	22
funghi in umido**	20

Polenta concia 26 e tris di accompagnamento a scelta

Secondi piatti

Tagliata di Fassona ⁷ euro 28

Tagliata di Fassona piemontese servita su piastra,
salsa delicata al ginepro e patate croccanti al profumo di timo

Guancia C.B.T. ⁷ 28

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura
servita con patate croccanti al profumo di timo

La Valdostana ^{1,7} 18

Bistecca arricchita con prosciutto cotto e Fontina D.O.P,
servita nel suo sugo denso e avvolgente, risultato di una
lenta cottura in padella

La Meneghina ^{1,7} 18

Dorata e croccante cotoletta alla milanese
e sfiziose patate fritte*

Cheeseburger di Montagna ^{1,7} 17

Pregiata carne di Fassona Piemontese, arricchita da formaggio
filante, insalata fresca, pomodoro e dolce cipolla caramellata.
Il tutto racchiuso in un morbido pane fatto in casa e accompagnato
da sfiziose patate fritte*

Accompagnamenti e Insalatone

Piccola selezione di verdure alla griglia euro 6

Grande selezione di verdure alla griglia 10

Patate croccanti al profumo di timo ⁷ 6

Cotte al forno

Sfiziose patate fritte* 6

Insalata Les Montagnards ^{7,8} 15

Un fresco mix di insalata verde, delicato formaggio caprino, pomodorini, finocchi croccanti, nocciole tostate, semi di zucca e mirtilli

Vista Mare in Alta Quota ⁴ 17

Un'insalata colorata con polpo fresco, olive taggiasche, pomodorini, fagiolini e cipolla in agrodolce

Specialità “Tutti Insieme”

Un invito alla convivialità, da gustare lentamente attorno al tavolo, condividendo sapori e sorrisi. Perfetti per chi ama stare insieme.

Disponibili su prenotazione, minimo due persone – prezzo per persona.

Bourguignonne ¹⁰

euro 30

Bocconcini di carne da cuocere in olio bollente accompagnati da verdure grigliate, patate fumanti e salse fatte in casa

Pierrade e Raclette ⁷

35

Carni da cuocere autonomamente su pietra completate da verdure grigliate, patate fumanti e formaggio Raclette da fondere nei tradizionali padellini

Raclette ⁷

30

Formaggio Raclette da sciogliere al di sotto della tipica lampada, charcuteries, patate fumanti e verdure grigliate

Allergeni

- ¹ **Cereali** contenenti glutine
- ² **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- ³ **Uova** e prodotti a base di uova
- ⁴ **Pesce** e prodotti a base di pesce
- ⁵ **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- ⁶ **Soia** e prodotti a base di soia
- ⁷ **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- ⁸ **Frutta a guscio**: mandorle, nocciole, noci
- ⁹ **Sedano** e prodotti a base di sedano
- ¹⁰ **Senape** e prodotti a base di senape
- ¹¹ **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- ¹² **Anidride solforosa e solfiti**
- ¹³ **Lupini** e prodotti a base di lupini
- ¹⁴ **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

* Prodotti che possono essere surgelati all'origine

** Per una migliore conservazione delle materie prime, alcuni prodotti freschi possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco.

Servizio e coperto: 3 euro

LES
MONTA
GNARDS
— restaurant

I Nostri Desserts

I nostri dessert sono fatti in casa, con passione e ingredienti genuini. Ricette della tradizione rustica di montagna rivisitate con creatività e nuove tecniche, per offrirvi un finale goloso e sincero.

Bunet ^{3,7,8} euro 6

Flan cacao, amaretti e caramello

Crème Caramel ^{3,7} 6

Panna Cotta ^{4,7} 6

Crema di Torgnon ^{3,4,7,8} 7

Cremoso al Gianduia e nocciole caramellate

Crema al Mascarpone e scaglie di cioccolato ⁷ 7

Soffice Torta di Mele ^{1,3,7} 7

Rustica Delizia ^{3,7,8} 7

Torta grano saraceno, nocciole e confettura di frutti di bosco

Crostata del Bosco ^{1,3,7,8} 7

Crostata farina di nocciole e confettura di lamponi

Dolcezza Cacao e Pere ^{1,3,7} 7

Crostata pere e cioccolato fondente

Crostata Crema e Frutta di stagione ^{1,3,7} 8

Crostata alla crema pasticceria e frutta fresca

Coppa gelato di nostra produzione ^{1,3,7,8} 7

Il nostro gelato fatto in casa, servito con le tradizionali Tegole della Valle d'Aosta, sottili e croccanti cialde alle nocciole e mandorle

Yogurt bianco e Frutti di Bosco ⁷ 6

Percorso di Formaggi Valdostani ⁷ 16

Un viaggio alla scoperta dei formaggi valdostani, selezionati per rappresentare al meglio le diverse intensità e sfumature del territorio.

L'assaggio può essere accompagnato da un calice di vino dolce, perfetto per esaltarne aromi e complessità.

Calice di Moscato Champian – Cravanzola 4

Calice di Chambave Moscato Passito Prieuré – La Crotta di Vegneron 10

Allergeni

- ¹ **Cereali** contenenti glutine
- ² **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- ³ **Uova** e prodotti a base di uova
- ⁴ **Pesce** e prodotti a base di pesce
- ⁵ **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- ⁶ **Soia** e prodotti a base di soia
- ⁷ **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- ⁸ **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci
- ⁹ **Sedano** e prodotti a base di sedano
- ¹⁰ **Senape** e prodotti a base di senape
- ¹¹ **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- ¹² **Anidride solforosa e solfiti**
- ¹³ **Lupini** e prodotti a base di lupini
- ¹⁴ **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.



La Carta dei Vini

Bollicine fresche, bianchi minerali, rosati fragranti e rossi corposi: la nostra carta propone un percorso tra etichette locali e nazionali, in equilibrio tra classicità e nuove interpretazioni.

Rossi Valdostani

Donnas	Cave de Donnas	euro 30
Donnas Napoléon	Cave de Donnas	35
Clos de L'Enfer	Coopérative de l'Enfer	45
Enfer D'Arvier	Coopérative de l'Enfer	38
Cœur de Meleze	Didier Gerbelle	42
Fils du Pays	Didier Gerbelle	34
Fumin	Didier Gerbelle	32
Gamay	Didier Gerbelle	28
L'Aîné	Didier Gerbelle	35
Peque-na!	Didier Gerbelle	26
Petit Rouge	Didier Gerbelle	30
Torrette	Didier Gerbelle	26
Torrette Supérieur	Didier Gerbelle	32
Cornalin	Grosjean	32
Pinot noir	Grosjean	30
Torrette Supérieur	Grosjean	34
Chambave Rouge	La Crotta di Vegneron	30
Cambave Supérieur	La Crotta di Vegneron	35
Nebbiolo "Picotendro"	La Kiuva	30

Chambave Rouge	Laurent Theodule	30
Fumin	Les Crêtes	38
La Sabla	Les Crêtes	26
Merlot Le Merle	Les Crêtes	42
Nebbiolo Sommet	Les Crêtes	48
Syrah La Tour	Les Crêtes	34
Torrette	Les Crêtes	25
Torrette Supérieur	Les Crêtes	35
Coteau Barrage	Lo Triolet	40
Coteau Barrage Magnum	Lo Triolet	85
Fumin	Lo Triolet	40
Fumin Magnum	Lo Triolet	85
Gamay	Lo Triolet	28
Heritage	Lo Triolet	65
Heritage Magnum	Lo Triolet	135
Nus	Lo Triolet	26
Pinot Noir	Lo Triolet	32
Pinot Noir Magnum	Lo Triolet	84
Torrette	Lo Triolet	28
Nebbiolo 396	Piantagrossa	30
Nebbiolo Dessu ^s	Piantagrossa	38

Bianchi Valdostani

Jeux de Cépages	Didier Gerbelle	euro 25
Chambave Muscat	La Crotta di Vegneron	29
Chambave Muscat	La Vrille	30
Chambave Muscat	Laurent Theodule	29
Mon Blanc	Les Crêtes	23
Petite Arvine	Les Crêtes	26
Petite Arvine Fleur	Les Crêtes	39
Pinot Gris Brulant	Les Crêtes	30
Muscat Petit Grain	Lo Triolet	24
Petite Arvine	Lo Triolet	28
Pinot Gris	Lo Triolet	30
Pinot Gris élevé en barriques	Lo Triolet	38

Bollicine Valdostane

Fripon	Cave Mont Blanc	euro 28
Refrain	La Crotta di Vegneron	28

Rosé Valdostani

Rosato	Didier Gerbelle	euro 26
Triskell	Coopérative de l'Enfer	32
Rosé	Les Crêtes	28

Mezze bottiglie Valdostane – 37,5 cl

Donnas	Cave de Donnas	euro 16
Torrette	Didier Gerbelle	14
Torrette Supérieur (50 cl)	Didier Gerbelle	22
Cambave Muscat	La Crotta di Vegneron	16
La Sabla	Les Crêtes	14
Coteau Barrage	Lo Triolet	22
Fumin	Lo Triolet	22
Gamay	Lo Triolet	16
Pinot Gris	Lo Triolet	18
Pinot Noir	Lo Triolet	17

Rossi Nazionali

Corte del Lupo	Ca' Del Bosco	euro 32
Brunello di Montalcino	Camigliano	40
Pinot Nero Riserva St. Daniel	Col Terenzio	30
Barbera d'Alba	Cravanzola	20
Barolo	Cravanzola	36
Dolcetto delle Langhe	Cravanzola	20
Nebbiolo	Cravanzola	24
Sul Vulcano Etna Rosso	Donnafugata	32
Tancredi "Dolce&Gabbana"	Donnafugata	46
Vittoria DOC Nero d'Avola	Donnafugata	25
Morellino di Scansano	Lohsa	24
Amarone DOCG	Tommasi	65
Arele	Tommasi	27
Valpolicella DOC	Tommasi	25
Valpolicella Rafaël	Tommasi	30
Valpolicella "Ripasso"	Tommasi	35
Valpolicella "Ripasso" Magnum	Tommasi	65
Amarone	Zenato	60
Valpolicella Classico Sup. DOC	Zenato	24
Valpolicella Classico Sup. Magnum	Zenato	50
Valpolicella "Ripassa" Sup. DOC	Zenato	32
Valpolicella "Ripassa" Sup. Magnum	Zenato	70

Bianchi Nazionali

Corte del Lupo	Ca' Del Bosco	euro 35
Arneis	Cravanzola	20
Champion	Cravanzola	20
Sauvignon	Cravanzola	20
Gewürztraminer "Perelise"	Col Terenzio	26
Pfefferer Sun	Col Terenzio	23
Sul Vulcano Etna Bianco	Donnafugata	30
Lugana DOC	Az. Agricola Santa Cristina	25

Bollicine Nazionali

Prosecco DOC Extra Dry	Bottega	euro 25
Franciacorta Brut	Ca' Del Bosco	50
Cuvée Prestige		
Franciacorta Brut	Ca' Del Bosco	100
Cuvée Prestige magnum (1,5 lt)		
Franciacorta Brut	Ca' Del Bosco	27
Cuvée Prestige filetto (37,5 cl)		
Canavel	Valdobbiadene Extra Dry	30
Prosecco Superiore D.O.C.G.	Val d'Oca Valdobbiadene	28

Rosé Nazionali

Millesimato Rosé Extra Dry	Bottega	euro 25
Rosa Sicila “Dolce&Gabbana”	Donnafugata	37

Champagne

Finesse Blanc de Blancs	Guillette - Brest	euro 50
Harmonie Brut	Guillette - Brest	50
Subtilité Rosé	Guillette - Brest	54
Champagne Brut	Henri de Verlaine	55

Passiti

Passito (37,5 cl)	La Crotta di Vegneron	38
Mistigri (37,5 cl)	Lo Triolet	38

Vino rosso della casa

Sangiovese	Casa Vinicola Poletti	
$\frac{1}{4}$ litro		euro 4
$\frac{1}{2}$ litro		7,5
1 litro		14

Vino bianco della casa

Trebbiano	Casa Vinicola Poletti	
$\frac{1}{4}$ litro		euro 4
$\frac{1}{2}$ litro		7,5
1 litro		14

Vini rossi al calice

La Sabla	Les Crêtes	euro 5
Torrette Supérieur	Les Crêtes	6
Coteau Barrage	Lo Triolet	8
Nebbiolo 396	Piantagrossa	6

Vini bianchi al calice

Franciacorta Brut	Cà Del Bosco	euro 10
Cuvée Prestige		
Traminer Aromatico	Ca' Ernesto	5
Franceschin	Cravanzola	5
Pfefferer Sun	Col Terenzio	5
Prosecco DOC Extra Dry	Bottega	5
Prosecco Superiore D.O.C.G.	Val d'Oca Valdobbiadene	6
Mon Blanc	Les Crêtes	5
Pinot Gris	Lo Triolet	6
Chambave Muscat	Laurent Theodule	6