



RISTORANTE  
SANT'ORSO

BENVENUTI ALLA NOSTRA TAVOLA SULLA PRATERIA  
SOYEZ LES BIENVENUS À NOTRE TABLE SUR LA PRAIRIE  
WELCOME TO OUR TABLE ON THE MEADOW

I VINI ROSSI A CALICE - LES VINS ROUGES AU VERRE - RED WINES BY THE GLASS

- Torrette 2019 Caves des Onze Communes Vallée d'Aoste € 4,00
- La Sabla 2018 Les Crêtes Vallée d'Aoste € 4,50
- Palazzo della Torre Veronese 2016 Allegrini € 5,00
- Fumin 2018 Feudo di San Maurizio Vallée d'Aoste € 6,00

I VINI BIANCHI A CALICE - LES VINS BLANCS AU VERRE - WHITE WINES BY THE GLASS

- Mon Blanc 2019 Les Crêtes Vallée d'Aoste € 4,00
- Sauvignon 2018 Jermann € 4,50
- Petite Arvine 2018 Les Crêtes Vallée d'Aoste € 5,00

LE BOLLICINE A CALICE - LES BULLES AU VERRE - BUBBLES BY THE GLASS

- Prosecco Brut di Valdobbiadene Bisol Jejo € 4,00
- Blanc de Morgex et de La Salle Extra Brut Vallée d'Aoste € 6,00
- Champagne Louis Roederer Brut Premier € 10,00

LE ACQUE - LES EAUX - THE WATERS

- Acqua naturale ultra filtrata del Gran Paradiso € 2,50
- Acqua gassata ultra filtrata del Gran Paradiso € 2,50
- Acqua minerale naturale Lurisia Stille (0,75 l.) € 4,00
- Acqua minerale gassata Lurisia Bolle (0,75 l.) € 4,00

Costo del servizio e coperto: € 2,50 a persona - Couvert: € 2,50 par personne - Cover charge: € 2,50 pp

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili, rivolgendosi al personale di servizio (regolamento europeo n. 1169/2011 del 13 dicembre 2014)

*Les renseignements sur la présence de substances ou produits qui provoquent allergies sont disponibles.*

*Demandez svp au personnel de service (règlement européen n. 1169/2011 du 13 décembre 2014)*

*Please ask the restaurant staff about possible ingredients causing allergies*

*(European regulation no. 1169/2011 - 13th December 2014)*



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO

*Pane e grissini senza glutine sono sempre disponibili - Pains et gressins sans gluten sont toujours disponibles - Gluten free bread and breadsticks always available*












password: **cognevacanze**

# PRIMI

## PREMIERS COURS

### FIRST COURSES

- La fonduta valdostana con crostini di pane integrale  
*La fondue de Fontina avec croûtons de pain complet*  
*Fontina cheese fondue with whole bread croutons* 
- I tajarin\* al ragù bianco di capriolo\*\*  
*Tajarin\*, pâtes de la tradition piémontaise au ragoût blanc de chevreuil \*\**  
*Tajarin\*, traditional pasta of Piedmont with a white ragu of roe deer\*\** 
- Gli gnocchi\* verdi saltati all'olio extra vergine di oliva su crema di peperoni gialli e rossi  
*Les gnocchis verts sautés à l'huile d'olive vierge extra avec crème de poivrons jaunes et rouges*  
*Homemade green gnocchi with extra virgin olive oil, served on a yellow and red pepper cream* 
- Il risotto carnaroli alla barbabietola al Bleu d'Aoste  
*Le risotto Carnaroli à la betterave et fromage Bleu d'Aoste*  
*Carnaroli Risotto with bloody beetroot and Bleu d'Aoste cheese*  
- I maccheroncini\* di farina di farro con melanzane, pomodoro pachino e ricotta salata  
*Les maccheronis\* maison à l'épeautre avec aubergines, petites tomates et ricotta salée*  
*Homemade spelt maccheroni\* with eggplant, little tomatoes and fresh salty ricotta cheese* 
- La crespella\* alla valdostana con prosciutto cotto alla brace di Saint-Oyen e Fontina  
*Les crêpes\* à la valdôtaine avec jambon cuit braisé de Saint-Oyen et Fontina*  
*Aosta Valley style crêpes\* with barbequed ham of Saint-Oyen and Fontina cheese*
- Le pappardelle\* con ragù di selvaggina (lepre\*\*, cinghiale\*\*, cervo\*\*)  
*Les pappardelles\* maison avec sauce de gibier sauvage (sanglier\*\*, cerf\*\* et lièvre\*\*)*  
*Homemade pappardelle\* with game meat sauce (wild boar\*\*, deer\*\* and hare\*\*)* 
- Lo spaghetti di Gragnano del pastificio Rummo al pomodoro Napoli e basilico  
*Les spaghettis de l'usine de pâtes Rummo avec sauce tomate Napoli et basilic*  
*Spaghetti of the pasta factory Rummo with Napoli tomato sauce and basil*  
- Il primo del giorno  
*L'entrée du jour*  
*First course of the day*
- La zuppa del giorno  
*La soupe du jour*  
*Soup of the day*











\* Tutta la nostra pasta è fatta in casa da noi con prodotti freschi e selezionati dai nostri migliori produttori. Le farine adoperate provengono da un'agricoltura biologica e sono macinate a pietra, contengono glutine e uova fresche. Per mantenere la freschezza del prodotto, la pasta viene immediatamente abbattuta a -25°C e conservata a -20°C fino al consumo.

\* Nos pâtes sont faites maison avec produits frais et sélectionnés par nos meilleurs producteurs. Les farines utilisées, biologiques et moulues sur pierre, contiennent gluten et œufs frais. Pour en préserver la fraîcheur, les pâtes sont surgelées à -25°C et maintenues à une température de -20°C jusqu'à la consommation du produit.

\* Our pasta is handmade with fresh primary products and chosen by our trusted suppliers. Our stone-ground flours come from an organic agriculture, contain gluten and fresh eggs. In order to maintain its freshness, our pasta is frozen at -25°C and kept at -20°C until cooked.

\*\* = prodotto surgelato - produit congelé - frozen product

**SECONDI** con contorno di stagione  
**PLATS PRINCIPAUX** avec garniture de saison  
**MAIN COURSES** served with vegetables



- Le lumache di montagna (12 pezzi) con aglio, burro al verde e scalogno stufato  
*Escargots de montagne (12 pièces) avec ail noir, beurre aromatisée et échalote mijotée*  
*Mountain snails (12 pieces) with black garlic and herb butter, stewed shallot*
- La tenera di vitello piemontese brasata al Torrette, con polenta integrale macinata a pietra   
*Le tendron de veau du Piémont braisé au vin rouge Torrette avec polenta complète*  
*Piedmontese veal braised in Torrette red wine with whole grain polenta*
- Il piatto del pastore: tometta calda di latte vaccino in quercia, patate al vapore e Mocetta di Cogne   
*L'assiette du berger: fromage chaud de lait de vache (fait en bandes de chêne), pommes de terre à la vapeur et Mocetta de Cogne (charcuterie typique de bœuf)*  
*The sheperd plate: warm tomino cheese made with cow milk (aged in oak leaves), steamed potatoes and Cogne's Mocetta (typical beef coldcut)*
- La costoletta di cervo\*\* grigliato con riduzione al Pinot Noir, mirtilli e patata di montagna    
*Côte de cerf\*\* grillée avec sauce au Pinot Noir, confiture aux myrtilles et pomme de terre de montagne*  
*Grilled deer\*\* rib with Pinot Noir sauce, blueberries jam and mountain's potato*
- Il trancio di baccalà\*\* su crema di cicerchia e clorofilla di prezzemolo    
*Morue\*\* sur une crème de gesse et chlorophylle de persil*  
*Salted codfish \*\* on a grass pea cream and parsley's chlorophyll*
- Il filetto di trota di montagna alle erbe aromatiche su salsa al Blanc de Morgex et La Salle con verdure   
*Le filet de truite de montagne aux herbes aromatiques, sauce au vin Blanc de Morgex et de La Salle et légumes*  
*Mountain trout fillet flavoured with aromatic herbs on a sauce of Blanc de Morgex et de La Salle white wine and vegetables*
- Il sottofiletto di garronese nazionale grigliato, fior di sale rosa e rosti di patata   
*Le steak de veau italien grillé, fleur de sel rose avec rösti de pommes de terre*  
*Grilled italian veal steak, pink salt with potatoes rosti*
- L'assaggio di formaggi valdostani: Fontina DOP, Fromadzo DOP, Bleu d'Aoste e Duché d'Aoste della Ferme du Grand Paradis con le nostre confetture e noci    
*La petite dégustation de fromages valdôtains: Fontina AOP, Fromadzo AOP, Bleu d'Aoste et Duché d'Aoste de la Ferme du Grand Paradis, confitures maison et noix*  
*Aosta Valley little cheese tasting: Fontina PDO, Fromadzo PDO, Bleu d'Aoste and Duché d'Aoste from la Ferme du Grand Paradis, homemade jams and walnuts*
- La polenta del giorno
- Il secondo del giorno

\*\* = prodotto surgelato - produit congelé - frozen product

# DOLCI

## DESSERTS

## DESSERTS

- Il dolce del giorno  
*Le dessert du jour*  
*Dessert of the day* 
- La crema di Cogne con tegole della Valle  
*La crème de Cogne au chocolat avec biscuits typiques du Val d'Aoste*  
*Cogne chocolate custard with typical Aosta Valley cookies* 
- Lo strudel di mele valdostane con scaglie di mandorle, uvetta, cannella e amaretti  
*Le strudel de pommes valdôtaines avec écailles de amandes, raisins sec, cannelle et amaretti*  
*Apple strudel with almond flakes, raisins, cinnamon and amaretti biscuits* 
- La tarte tatin di mele valdostane con panna montata  
*La tarte tatin de pommes valdôtaines avec crème fouettée*  
*Tarte tatin made of local apples with whipped cream* 
- Il tiramisù  
*Le tiramisù (biscuits à la cuillère mouillés avec du café, crème de mascarpone)*  
*Tiramisù (ladyfingers soaked in coffee, mascarpone cream)* 
- Il gelato\*\* al fiordilatte fatto in casa con frutti di bosco  
*La glace\*\* maison au fiordilatte (lait et crème) avec fruits rouges*  
*Fiordilatte homemade ice cream\*\* (milk and cream) with forest fruits*  
- I sorbetti\*\* alla frutta  
*Sorbets\*\* aux fruits*  
*Fruit\*\* sorbets*   
- La frutta di stagione  
*Les fruits de saison*  
*Seasonal fruit*   

---

### I VINI DA DESSERT A CALICE - LES VINS DE LA CAVE POUR LE DESSERT - DESSERT LIQUOR WINES

- Chambave Muscat Flétri La Vrille (tre bicchieri Gambero Rosso) € 6,00
- Eiswein Kracher (vino austriaco da uve ghiacciate) € 6,00

\*\* = prodotto surgelato - produit congelé - frozen product