



RISTORANTE
SANT'ORSO

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

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

- Torrette 2018 Caves des Onze Communes Vallée d'Aoste € 4,00
- La Sabla 2017 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 2018 Les Crêtes Vallée d'Aoste € 4,00
- Sauvignon 2018 Jermann € 4,50
- Petite Arvine 2018 Château Feuillet Vallée d'Aoste € 5,00

LE BOLLICINE A CALICE - LES BOULES 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 € 3,00
- Acqua gassata ultra filtrata del Gran Paradiso € 3,00
- 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 eventual 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**

I NOSTRI MENU

NOS MENUS

OUR MENUS

Servizio e coperto compresi
Le couvert est inclus dans tous nos menus
Cover charge included in all our menus

- **PARCO NAZIONALE GRAN PARADISO**
PARC NATIONAL DU GRAND PARADIS
GRAND PARADIS NATIONAL PARK
Piatti a libera scelta dalla nostra carta senza nessuna restrizione
A votre choix - Your choice of
- Un antipasto - Un primo piatto - Un dessert
- Un hors-d'œuvre de notre carte - Une entrée de notre carte - Un dessert de notre carte
- One of our starters - One of our first courses - One of our desserts
€ 29,00
a persona

- **SANT'ORSO - SAINT OURS - SANT'ORSO**
Piatti a libera scelta dalla nostra carta senza nessuna restrizione
A votre choix - Your choice of
- Un antipasto - Un secondo piatto con contorno - Un dessert
- Un hors-d'œuvre de notre carte - Un plat principal de notre carte - Un dessert de notre carte
- One of our starters - One of our main courses - One of our desserts
€ 33,00
a persona

- **DEGUSTAZIONE - DEGUSTATION - TASTING**
Piatti a libera scelta dalla nostra carta senza nessuna restrizione
A votre choix - Your choice of
- Un antipasto - Un primo piatto - Un secondo piatto con contorno - Un dessert
- Un hors-d'œuvre de notre carte - Une entrée de notre carte - Un plat principal de notre carte - Un dessert de notre carte
- One of our starters - One of our first courses - One of our main courses - One of our desserts
€ 38,00
a persona

LE NOSTRE PORTATE PER I PICCOLI OSPITI









NOS PLATS POUR LES PETITS

OUR COURSES FOR THE LITTLE GUESTS

- Il passato di verdure € 6,00
La soupe de légumes / Vegetable soup
- La pasta panna e prosciutto € 6,00
Les pâtes avec jambon et crème fraîche / Pasta with ham and cream sauce
- La pasta al pomodoro € 6,00
Les pâtes avec sauce tomate / Pasta with tomato sauce
- Il prosciutto cotto € 6,00
Le plat de jambon / Plate of ham slices
- Le patatine fritte** € 4,00
*Les frites** / French fries***
- La piccola milanese di pollo** con patatine fritte** € 8,00
La petite escalope de poulet panée avec frites** / Little breaded chicken** escalope and French fries***
- Il mini hamburger** di pollo e tacchino con patatine fritte** € 8,00
*Le mini hamburger** de poulet et dinde avec frites** / Chicken and turkey mini-burger** with French fries***

** = prodotto surgelato - produit congelé - frozen product

ANTIPASTI HORS D'ŒUVRES STARTERS

- L'antipasto del buffet € 12,00
Les hors-d'œuvres du buffet
Buffet starter plate
- I salumi e le 4 DOP valdostane: lardo d'Arnad, prosciutto di Bosses 24 mesi, Fontina & Fromadzo € 13,00
Appellation d'Origine Protégée de la Vallée d'Aoste: Lard d'Arnad, Jambon de Bosses 24 mois, Fontina & Fromadzo et charcuterie 
Aosta Valley Protected designation of origin: Lard from Arnad, Jambon de Bosses 24 months, Fontina & Fromadzo cheeses and cold cuts
- Il giro della Valle d'Aosta con i suoi formaggi e le nostre confetture € 12,00
Le tour de la Vallée d'Aoste avec ses fromages et nos confitures maison 
The Aosta Valley cheeses tour with homemade jams
- La battuta di manzo di pezzata rossa al fumo di faggio con mele verdi e formaggio di capra € 13,00
La tartare de viande de la Vallée d'Aoste, fumé au fage avec pommes vertes et fromage de chèvre 
Local beef meat tartare smoked with beech, green apples and goat cheese
- Il cotechino d'Arnad salumificio Bertolin con fonduta e patate di montagna, cialda di pane integrale € 12,00
Le cotechino (saucisson cuit) d'Arnad Maison Bertolin avec fondue et pommes de terre
de montagne avec gaufrette de pain complet
Arnad "Cotechino" pork sausage from Bertolin butcher with Fontina cheese fondue,
mountain's potatoes, whole wheat bread wafer.
- La tartare di salmone e baccalà** su guacamole, lime, melagrana, avocado, maracuja e uova di salmone € 14,00
*La tartare de saumon et morue** avec avocado, lime, granade sur un lit de guacamole,*
œufs de saumon et fruit de la passion 
*Salmon and salted cod** tartare, avocado, lime and pomegranate on a bed of guacamole,*
salmon roe and passion fruit.
- Lo sformatino di verza, patate e salsiccia salumificio Bertolin d'Arnad con caprino fuso € 11,00
Petite tarte de chou frisé, pommes de terre et saucisse d'Arnad Maison Bertolin et chèvre fondu 
Savoy cabbage, potatoes and Arnad sausage Maison Bertolin with melted goat cheese pie
- L'insalatina di carciofi e Pecorino fiore Sardo DOP € 11,50
Petite salade d'artichauts et fromage Pecorino fiore Sardo DOP 
Artichokes salad and sardinian Pecorino DOP cheese
- La crudité di zucchine su gaspacho di pomodoro e tofu affumicato € 9,50
Crudité de courgettes, gazpacho de tomate e tofu fumé 
Zucchini carpaccio with tomato gazpacho and smoked tofu.
- Il tataki di tonno* con cipolla stufata e polvere di bacon su salsa al the verde € 14,00
Tataki de thon avec onion braisé et bacon en poudre sur sauce au thé vert* 
Tuna fish tataki with onion stew and bacon powder on a bed of green tea sauce*

* = prodotto fresco abbattuto a - 20°C - produit frais surgelé à -20°C - -20°C flash frozen fresh product

** = prodotto surgelato - produit congelé - frozen product

PRIMI ENTRÉES FIRST COURSES

- La fonduta valdostana con crostini di pane nero integrale
La fondue de Fontina avec croûtons de pain complet
Fontina cheese fondue with whole bread croutons

€ 12,00


- I tajarin* al ragù bianco di vitello e porcini**
*“Tajarin”, pâtes de la tradition piémontaise au ragoût blanc de veau et cèpes***
*“Tajarin”, traditional homemade pasta of Piedmont, with a white ragu of veal and ceps***

€ 13,00


- Gli straccetti* di grano saraceno con cavolo e Fontina al burro di montagna
Les pâtes de sarrasin avec chou, Fontina et beurre de montagne*
Buckwheat straccetti with cabbage, Fontina and mountain's butter*

€ 11,50


- La seupetta di Cogne (riso Carnaroli, Fontina, crostone di pane, burro fuso, brodo, cannella)
La seupetta de Cogne (riz Carnaroli, Fontina, crouton de pain, beurre fondu, bouillon, cannelle)
Cogne Seupetta (traditional course with Carnaroli rice, Fontina cheese, bread, melted butter, cinnamon)

€ 12,00


- Gli gnocchi* di patate in tre modi al burro d'alpeggio e scaglie di Duché d'Aoste della Ferme du Grand Paradis di Valnontey e nocciole tostate
Les gnocchis maison avec beurre d'alpage, écailles de fromage Duché d'Aoste de la Ferme du Grand Paradis de Valnontey, noisettes grillées.*
Homemade gnocchi, with alpine's pasture butter, flakes of Duché d'Aoste cheese from Grand Paradis Farm in Valnontey, roasted hazelnuts*

€ 12,00


- I paccheri con salsiccia d'Arnad salumificio Bertolin, friarielli e ricotta affumicata
Les paccheti avec la saucisse d'Arnad Maison Bertolin, brocoli-raves et ricotta fumée
Paccheri with Arnad sausage Maison Bertolin, rapinis and smoked ricotta cheese

€ 12,00
- Gli spaghetti di grano duro Senatore Cappelli, zafferano, calamari** e cozze con tartare di gamberi** e gambero rosso**
*Les Spaghettoni de blé dur Senatore Cappelli au safran, calamars** et moules avec une tartare de homards** et homard rouge***
*Durum wheat Spaghettoni Senatore Cappelli with saffron, squids** and mussels with a tartare of prawns** and red prawn***

€ 14,00
- La crespella* alla valdostana con prosciutto cotto alla brace di Saint-Oyen e Fontina
Les crêpes à la valdôtaine avec jambon cuit à la braise de Saint-Oyen e Fontina*
Crêpes Aosta Valley style with barbequed ham of Saint-Oyen and Fontina*

€ 12,00
- 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**)*

€ 12,50


- Lo spaghetti di Gragnano del pastificio Rummo al pomodoro Napoli e basilico
Les spaghetti de l'usine de pâtes Rummo avec sauce de tomate Napoli et basilic
Spaghetti of the pasta factory Rummo with Napoli tomato sauce and basil

€ 10,00



- Il primo del giorno
L'entrée du jour
Special of the day

€ 11,50
- La zuppa del giorno
La soupe du jour
Soup of the day

€ 9,50

* 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 surgelés 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




















- Il filetto di maiale cotto rosa in confit con lenticchie al rosmarino € 15,00
Confit de filet du cochon cuit rosée avec lentilles au rosmarin
Pork filet medium rare, with lentils and rosemary  
- Lo stufato d'asino con olive taggiasche e polenta integrale macinata a pietra € 14,50
Ane braisé avec olives taggiasche et polenta complète
Donkey stew with taggiasca olives and whole grain polenta 
- La tenera di vitello piemontese brasata al Torrette di Aymavilles, con polenta € 16,00
Le tendron de veau du Piémont braisé au vin rouge Torrette d'Aymavilles avec polenta complète
Piedmontese veal braised in Torrette red wine from Aymavilles with whole grain polenta 
- La paillard di manzo valdostano con scaglie di Duché d'Aoste della Ferme du Grand Paradis di Valnontey € 14,00
La paillard de bœuf de la Vallée d'Aoste avec écailles de fromage Duché d'Aoste
de la Ferme du Grand Paradis de Valnontey 
- La costoletta di cervo** grigliato rosa con riduzione al Torrette superiore, € 17,00
cavolo rosso, mirtilli e patata di montagna
*Côte de cerf** grillée (rosée), chou rouge, myrtilles et pomme de terre de montagne avec une réduction de Torrette supérieur*
*Grilled deer** rib (medium rare), red cabbage, blueberries and mountain's potato with a reduction of Torrette superior*  
- Il trancio di baccalà** su crema di sedano rapa, lattuga di mare croccante, € 16,00
piccole verdurine e pomodoro confit
*Morue** sur une crème de céleri-rave, laitue de mer croquante, petits légumes et confit de tomate.*
*Salted codfish** on a celeriac cream, crunchy sea lettuce, small vegetables and tomato confit*  
- Il turbante di salmerino di Lillaz in crosta di pane aromatico su crema di finocchi, € 15,00
clorofilla al prezzemolo e zafferano
Truite saumonée de Lillaz (Salvelinus alpinus) en croûte de pain aromatisée sur une crème de fenouil,
chlorophylle au persil et safran
Lillaz salmon trout (Salvelinus alpinus) crusted in bread on a fennel cream, parsley flavoured chlorophyll, saffron 
- Il sottofiletto di scottona nazionale grigliato, fior di sale rosa e rosti di patata € 17,50
Le steak de veau grillé, fleur de sel rose avec rösti de pomme de terre
Grilled veal steak, pink salt with potatoes rosti 
- Le verdure al vapore con tometta calda € 13,50
Les légumes à la vapeur avec fromage grillée
Steamed vegetables with warm tomino cheese  
- La piccola degustazione di Formaggi della Valle d'Aosta: Fontina DOP, Bleu d'Aoste € 10,00
Fromadzo DOP con noci e le nostre confetture
Petite dégustation de fromages de la Vallée d'Aoste: Fontina DOP, Bleu d'Aoste,
Fromadzo DOP avec noix et confitures maison
Little tasting of local cheeses: Fontina DOP, Bleu d'Aoste, Fromadzo DOP with nuts and
homemade jams  
- La polenta del giorno € 13,00
La polenta du jour
Polenta of the day
- Il secondo del giorno € 15,00
Le plat du jour
Special of the day

** = prodotto surgelato - produit congelé - frozen product

DOLCI

DESSERTS

DESSERTS

- | | |
|--|---|
| <p>- Il dolce del giorno
<i>Le dessert du jour</i>
<i>Dessert of the day</i></p> | <p>€ 6,00
</p> |
| <p>- La tartelletta alle mandorle con crema al limone, lamponi e cioccolato bianco
<i>La tarte aux amandes avec crème au citron, framboises et chocolat blanc</i>
<i>Almonds tart with lemon custard, raspberries and white chocolate</i></p> | <p>€ 7,00
</p> |
| <p>- Il Gran Paradiso: panna montata, marroni Agrimontana a pezzi e miele di Gimillan
<i>Le Grand Paradis: crème fouettée, marrons glacés brisés Agrimontana et miel de Gimillan</i>
<i>The Gran Paradiso: whipped Cream, crumbled Agrimontana marrons glacés and Gimillan honey</i></p> | <p>€ 7,00
 </p> |
| <p>- Il cestino di pasta fillo con crema chantilly al mango, frutti di bosco, passion fruit e salsa ai lamponi
<i>Les coupelles en pâte filo avec crème chantilly à la mangue avec fruits rouges, fruit de la passion et sauce aux framboises</i>
<i>Filo pastry nest with mango chantilly cream, red berries, passion fruit and raspberry sauce</i></p> | <p>€ 7,00
</p> |
| <p>- La crema di Cogne con tegole della Valle
<i>La crème de Cogne au chocolat avec biscuits typiques du Val d'Aoste</i>
<i>Cogne chocolate custard with typical Aosta Valley cookies</i></p> | <p>€ 6,00
</p> |
| <p>- Lo strudel di mele valdostane con scaglette di mandorle, uvetta, cannella e amaretti
<i>Le strudel de pommes valdôtaines avec écailles de amandes, raisin sec, cannelle et amaretti</i>
<i>Apple strudel with almond flakes, raisins, cinnamon and amaretti biscuits</i></p> | <p>€ 6,00
</p> |
| <p>- La tarte tatin di mele valdostane con panna montata
<i>La tarte tatin de pommes valdôtaines avec crème fouettée</i>
<i>Tarte tatin made of local apples with whipped cream</i></p> | <p>€ 6,00
</p> |
| <p>- La tagliata d'ananas
<i>Les tranches d'ananas</i>
<i>Pineapple slices</i></p> | <p>€ 5,00
  </p> |
| <p>- La panna cotta con coulis di frutti di bosco
<i>La panna cotta avec coulis de fruits rouges</i>
<i>Panna cotta with red berries sauce</i></p> | <p>€ 6,00
 </p> |
| <p>- La coppa di gelato** fatto in casa
<i>La coupe de glace** maison</i>
<i>Homemade ice cream** cup</i></p> | <p>€ 5,00
 </p> |
| <p>- Il bounet di cioccolato Valrhona all'amaretto
<i>Le bonet (flan au chocolat Valrhona, amaretti et rhum)</i>
<i>Bonet local pudding (rum, amaretti biscuits, Valrhona chocolate)</i></p> | <p>€ 6,00
</p> |
| <p>- La frutta di stagione
<i>Les fruits de saison</i>
<i>Seasonal fruit</i></p> | <p>€ 4,00
  </p> |

 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