



RISTORANTE
SANT'ORSO

BENVENUTI ALLA NOSTRA TAVOLA SULLA PRAIERIA
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

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

WiFi™ password: **cognevacanze**

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 
- 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*** 
- 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* 
- 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) 
- 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* 
- 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
- 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***
- 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*
- 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 de tomate Napoli et basilic
Spaghetti of the pasta factory Rummo with Napoli tomato sauce and basil
- Il primo del giorno
L'entrée du jour
Special 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













- Il filetto di maiale cotto rosa in confit con lenticchie al rosmarino
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
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 integrale macinata a pietra
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
La paillard de bœuf de la Vallée d'Aoste avec écailles de fromage Duché d'Aoste
de la Ferme du Grand Paradis de Valnontey
Grilled beef paillard with flakes of Duché d'Aoste cheese from la Ferme du Grand Paradis of Valnontey 
- La costoletta di cervo** grigliato rosa con riduzione al Torrette superiore, 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, 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, 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
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
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 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
La polenta du jour
Polenta of the day
- Il secondo del giorno
Le plat du jour
Special of the day

** = prodotto surgelato - produit congelé - frozen product

DOLCI

DESSERTS

DESSERTS

- Il dolce del giorno
Le dessert du jour
Dessert of the day 
- Il Gran Paradiso: panna montata, marroni Agrimontana a pezzi e miele di Gimillan
Le Grand Paradis: crème fouettée, marrons glacés brisés Agrimontana et miel de Gimillan
The Gran Paradiso: whipped Cream, crumbled Agrimontana marrons glacés and Gimillan honey  
- 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, raisin 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 
- La tagliata d'ananas
Les tranches d'ananas
Pineapple slices   
- La panna cotta con coulis di frutti di bosco
La panna cotta avec coulis de fruits rouges
Panna cotta with red berries sauce  
- La coppa di gelato** fatto in casa
*La coupe de glace** maison*
*Homemade ice cream** cup*  
- Il bounet di cioccolato Valrhona all'amaretto
Le bonet (flan au chocolat Valrhona, amaretti et rhum)
Bonet local pudding (rum, amaretti biscuits, Valrhona chocolate) 
- 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