



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
- Fumin 2017 Les Crêtes 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
- 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
€ 28,00
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
€ 32,00
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
La soupe de légumes / Végetable soup € 6,00
- La pasta panna e prosciutto
Les pâtes avec jambon et crème fraîche / Pasta with ham and cream sauce € 6,00
- La pasta al pomodoro
Les pâtes avec sauce tomate / Pasta with tomato sauce € 6,00
- Il prosciutto cotto
Le plat de jambon / Plate of ham slices € 6,00
- Le patatine fritte**
*Les frites** / French fries*** € 4,00
- La piccola milanese di pollo** con patatine fritte**
La petite escalope de poulet panée avec frites** / Little breaded chicken** escalope and French fries*** € 8,00
- Il mini hamburger** di pollo e tacchino con patatine fritte**
*Le mini hamburger** de poulet et dinde avec frites** / Chicken and turkey mini-burger** with French fries*** € 8,00

** = 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
- L'assiette di salumi della Valle d'Aosta e Fontina con castagne al miele € 13,00
L'assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste avec Fontina et châtaignes au miel
Local cold cuts plate with Fontina cheese and honey chestnuts 
- La selezione di formaggi della Valle d'Aosta con le nostre confetture € 12,00
L'assiette de fromages de la Vallée d'Aoste avec confitures maison
Local cheese plate served with homemade jams  
- La battuta di pezzata rossa Valdostana, senape al miele, ovetto di quaglia, capperi di Pantelleria e acciuga € 13,00
La tartare de viande de la Vallée d'Aoste avec moutarde au miel, œuf de caille, câpres de Pantelleria et anchois
Aosta Valley beef meat tartare with honey mustard, quail egg, Pantelleria capers and anchovy 
- La coppa al ginepro e lo speck della macelleria Berthod di Valtournenche con tomino de La Ferme du Grand Paradis di Valnontey alle noci e miele di Gimillan € 12,00
La coppa au genièvre et le speck de la charcuterie Berthod de Valtournenche avec petit fromage frais de La Ferme du Grand Paradis de Valnontey aux noix et miel de Gimillan
Juniper flavored coppa and speck from butcher Berthod of Valtournenche with fresh cheese from La Ferme du Grand Paradis of Valnontey with nuts and honey from Gimillan 
- La tartare di salmone* e tonno* marinati al lime, su guacamole, agrumi, mais, avocado e germogli di crescione € 14,00
La tartare de saumon et thon* marinés au citron vert, sur lit de guacamole, agrumes, maïs, avocat et pousses de cresson*
Lime marinated salmon and tuna* tartare, on bed of guacamole, citruses, corn, avocado and watercress sprouts*  
- La faraona in giardino di verdure con aceto ai lamponi e maionese di cetriolo € 12,00
La pintade en jardin de légumes avec vinaigre aux framboises et mayonnaise au concombre
Guinea-fowl with vegetables seasoned with raspberry vinegar and cucumber mayonnaise  
- L'insalatona "Sant'Orso" (misticanza, mele verdi, noci, caprino, trota marinata e croûtons di pane nero) € 14,00
La salade "Sant'Orso": mesclun, pommes, noix, croûtons de pain noir, truite marinée, fromage de chèvre
"Sant'Orso" salad: mixed green leaves, apples, walnuts, rye croutons, marinated trout and goat cheese
- I mini burgher gourmet di manzo valdostano con formaggi e salumi della Valle € 11,00
Les mini burgers gourmet de bœuf valdôtain avec fromages et charcuteries de la Vallée d'Aoste
Aosta Valley mini beef gourmet burgers with cheeses and local ham
- Il baccalà* mantecato, quenelle di patata viola e chips di polenta € 12,00
La brandade de morue, quenelle de pomme de terre vitelotte et chips de polenta*
Creamed salt cod, purple potatoes quenelle and polenta chips* 
- Il caprino fumé con crema di cipolla caramellata e crackers € 10,00
Le chèvre fumé avec crème d'ail caramélisée et crackers
Smoked goat cheese with caramelized onion cream and crackers 
- Il finocchio con gazpacho di datterini, tofu, vinaigrette di lamponi e semi di sesamo € 9,50
La salade de fenouils avec gazpacho de tomates cerise, tofu, vinaigre de framboises et graines de sésame
Fennel salad with cherry tomato gazpacho, tofu, raspberry vinegar and sesame seeds   

* = 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 € 12,00
La fondue de Fontina avec croûtons de pain complet
Fontina cheese fondue with whole bread croutons 
- I tajarin* della tradizione Piemontese al profumo di tartufo nero e burro di Ocelli € 13,00
Les "tajarin" , pâtes de la tradition Piémontaise, au parfum de truffe noir et beurre de Ocelli*
"Tajarin" , traditional homemade pasta of Piedmont, flavored with black truffle and Ocelli's butter* 
- Le tagliatelle* verdi al ragù bianco di galletto e faraona € 11,50
Les tagliatelles vertes maison au ragoût blanc de coquelet et pintade*
Homemade green tagliatelle with white cockerel and guinea fowl ragu* 
- Gli spaghetti* con mocetta, fiori di zucca, zafferano e panna € 11,50
Les spaghetti avec mocetta, fleurs de courgettes, safran et crème fraîche*
Spaghetti with mocetta, courgette flowers, saffron and cream*
- Le reginette* di farro con asparagi e gamberi** su concassé di pomodoro € 12,00
Les pâtes maison à l'épeautre aux asperges et homards** sur concassé de tomates*
Homemade spelt pasta with asparagus and prawns** on tomatoes concassé* 
- Gli strozzapreti* di grano duro Senatore Cappelli alla trapanese (pomodoro, mandorle, melanzane e pecorino) € 11,50
Les pâtes maison de blé dur avec pesto à la "trapanese" (tomate, amandes, aubergines et fromage pecorino)*
Homemade durum wheat pasta with "trapanese" pesto (tomatoes, almonds, aubergine and pecorino cheese)* 
- Le tegoline* al limone con ragù di trota marinata e favette** € 11,00
Les pâtes au citron avec ragoût de truite marinée et petites fèves***
Homemade lemon pasta with marinated trout ragu and broad beans***
- La Favò del Sant'Orso (piatto tipico di Ozein con fave** e salsiccia d'Arnad Maison Bertolin, pane nero, Fontina d'alpeggio, pomodoro, pasta) € 12,00
*Le Favò du Sant'Orso (soupe typique de Ozein avec fèves**, saucisse, pain de seigle, fromage Fontina, sauce tomate et pâtes)*
*Sant'Orso favò (Ozein typical soup with broad beans**, sausage, rye bread, Fontina cheese, tomato and pasta)*
- Il risotto Carnaroli con patate, salsiccia fatta in casa e barbabietola € 12,00
Le risotto Carnaroli avec pommes de terre, saucisse maison et betterave
Carnaroli risotto with potatoes, sausage and beetroot 
- La crespella* alla valdostana con prosciutto cotto alla brace di Saint-Oyen e Fontina € 11,50
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 ragu' di selvaggina (lepre**, cinghiale**, cervo**) € 12,00
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 € 10,00
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 
- Il primo del giorno € 11,50
L'entrée du jour
Special of the day
- La zuppa del giorno € 9,50
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 d'orata in crosta di patate e zucchine € 15,00
Le filet de daurade en croûte de pommes de terre et courgettes
Sea bream fillet crusted in potatoes and courgettes  
- I bocconcini di coniglio in confit al limone su puré di carote e brunoise di verdure € 14,00
Le ragoût de lapin en confit de citron sur purée de carottes et brunoise de légumes
Rabbit bites in lemon confit with carrots mash and vegetables brunoise  
- La tenera di vitello piemontese brasata al Torrette di Aymavilles, con polenta integrale macinata a pietra € 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 € 15,50
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 
- Le costine d'agnello** scottate alla griglia con miele di Gimillan e timo € 16,00
*Côtes d'agneau** grillées au miel de Gimillan et thym*
*Lamb ribs** grilled with Gimillan honey and thyme*  
- Lo stufato di cervo al Cornalin di Sarre e mirtilli con castagne al burro e polenta € 16,00
Le cerf braisé au vin rouge Cornalin de Sarre avec myrtilles, châtaignes au beurre and polenta
Deer stew in Cornalin red wine from Sarre with butter chestnuts and polenta
- Il baccalà cotto a bassa temperatura all'olio extra vergine di oliva su polenta al cucchiaino, peperoni piquillo e cipolla rossa stufata al balsamico di Modena € 15,00
La morue cuite à basse température à l'huile de olive vierge extra sur polenta,
poivrons piquillo et onion rouge braisée au vinaigre balsamique de Modena
Salt cod cooked at low temperature in extra virgin olive oil on polenta,
piquillo peppers and Modena balsamic vinegar braised red onion 
- Il filetto di trota salmonata di montagna alle mandorle € 15,00
Le filet de truite saumonée de montagne aux amandes
Mountain char fillet with almonds  
- Il sottofiletto di scottona nazionale grigliato, al burro "Café de Paris" con fior di sale rosa e rosti di patata € 17,50
Le steak de veau grillé au beurre "Café de Paris" et fleur de sel rose avec rösti de pomme de terre
Grilled veal steak with "Café de Paris" butter and 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 trilogia di Fontine d'alpeggio selezionate in tre stagionature con le nostre confetture € 11,00
La trilogie de Fontina d'alpage en trois affinages avec nos confitures maison
Trilogy of matured mountain pasture Fontina with homemade jams  
- Il maialetto da latte alle erbe con polenta e finferli € 15,50
Le cochon de lait aux herbes avec polenta, chanterelles et jus de cuisson
Roast suckling pig with aromatic herbs, polenta, chanterelles and its gravy
- 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

- La tartelletta alle mandorle con crema al limone, lamponi e cioccolato bianco € 7,00
La tarte aux amandes avec crème au citron, framboises et chocolat blanc
Almonds tart with lemon custard, raspberries and white chocolate 
- La mousse al mango in gabbia di cioccolato con salsa al frutto della passione e croccante alle mandorle € 7,00
La mousse au mangue en cage au chocolat avec sauce au fruit de la passion et croquant aux amandes
Mango mousse in chocolate cage with passion fruit sauce and almond brittle 
- La semisfera ai tre cioccolati (Gianduja, nocciola e fondente) € 7,00
La demi-sphère aux trois chocolats (Gianduja, noisette et noir)
Three chocolates hemisphere (Gianduja, hazelnuts and dark) 
- Il cestino di pasta fillo con crema chantilly al mango, frutti di bosco, passion fruit e salsa ai lamponi € 7,00
Les coupelles en pâte filo avec crème chantilly à la mangue avec fruits rouges, fruit de la passion et sauce aux framboises
Filo pastry nest with mango chantilly cream, red berries, passion fruit and raspberry sauce 
- La crema di Cogne con tegole della Valle € 6,00
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 € 6,00
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 liquida € 6,00
La tarte tatin de pommes valdôtaines avec crème
Tarte tatin made of local apples with liquid cream 
- La tagliata d'ananas € 5,00
Les tranches d'ananas
Pineapple slices   
- La panna cotta con coulis di frutti di bosco € 6,00
La panna cotta avec coulis de fruits rouges
Panna cotta with red berries sauce  
- La coppa di gelato** fatto in casa € 5,00
*La coupe de glace** maison*
*Homemade ice cream** cup* 
- Il bounet di cioccolato Valrhona all'amaretto € 6,00
Le bonet (flan au chocolat Valrhona, amaretti et rhum)
Bonet local pudding (rum, amaretti biscuits, Valrhona chocolate) 
- La frutta di stagione € 4,00
Les fruits de saison
Seasonal fruit   
- Le torte del giorno al buffet € 6,00
Les desserts du jour au buffet
Desserts of the day buffe 

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