



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

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* della tradizione Piemontese al profumo di tartufo nero e burro di Occelli
Les "tajarin" , pâtes de la tradition Piémontaise, au parfum de truffe noir et beurre de Occelli*
"Tajarin" , traditional homemade pasta of Piedmont, flavored with black truffle and Occelli's butter* 
- Le tagliatelle* verdi al ragù bianco di galletto e faraona
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
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
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)
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**
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)
*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
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
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**) 
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 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
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 faits 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
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
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
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 
- Le costine d'agnello** scottate alla griglia con miele di Gimillan e timo
*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
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
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
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
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
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
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
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
La polenta du jour
Polenta of the day
- Il secondo del giorno
Le plat du jour
Spécial of the day

** = prodotto surgelato - produit congelé - frozen product

DOLCI

DESSERTS

DESSERTS

- La tartelletta alle mandorle con crema al limone, lamponi e cioccolato bianco
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
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)
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
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 Cognac con tegole della Valle
La crème de Cognac au chocolat avec biscuits typiques du Val d'Aoste
Cognac 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 liquida
La tarte tatin de pommes valdôtaines avec crème
Tarte tatin made of local apples with liquid 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 bonnet (flan au chocolat Valrhona, amaretti et rhum)
Bonnet local pudding (rum, amaretti biscuits, Valrhona chocolate) 
- La frutta di stagione
Les fruits de saison
Seasonal fruit   
- Le torte del giorno al buffet
Les desserts du jour au buffet
Desserts of the day buffet 

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