



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 2017 Caves des Onze Communes Vallée d'Aoste € 4,00
- La Sabla 2017 Les Crêtes Vallée d'Aoste € 4,50
- Fumin 2014 Les Crêtes Vallée d'Aoste € 6,00

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

- Mont Blanc 2017 Les Crêtes Vallée d'Aoste € 4,00
- Petite Arvine 2017 Les Crêtes Vallée d'Aoste € 5,00

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

- Prosecco Superiore di Valdobbiadene Villa Sandi € 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 Panna (0,75 l.) € 4,00
- Acqua minerale gassata San Pellegrino (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 noire et beurre Occelli*
Tajarin, traditional homemade pasta of Piedmont, flavored with black truffle and Occelli's butter*
- Gli gnocchi* di zucca e farina di castagne al burro, salvia e mocetta con fior di ricotta fresca 
Gnocchis de citrouille et châtaigne sautés au beurre, sauge, mocetta et ricotta fraîche*
Pumpkin and chestnut gnocchi sauteed with butter, sage, mocetta and fresh ricotta cheese*
- Gli straccetti* di grano saraceno biologico con cavolo e Fontina d'alpeggio 
Les pâtes de farine de sarrasin avec choux et fromage Fontina d'alpage*
Buckwheat flour pasta with cabbage and mountain pasture Fontina cheese*
- Le pappardelle* al rosmarino con ragù di selvaggina (lepre**, cinghiale**, cervo**) 
Les pappardelles au romarin avec sauce de gibier sauvage (sanglier**, cerf** et lièvre**)*
Rosemary pappardelle with game meat sauce (wild boar**, deer** and hare**)*
- La crespella* di borragine e ricotta gratinata alla valdostana 
Les crêpes de ricotta et bourrache gratinées à la valdôtaine*
Ricotta and borage crêpes and Aosta Valley cheese gratin*
- Il risotto Carnaroli mantecato alla zucca con speck croccante della macelleria Berthod di Valtournenche e amaretti 
Le risotto Carnaroli à la citrouille avec speck croustillant charcuterie Berthod de Valtournenche et amaretti
Pumpkin Carnaroli risotto with crunchy speck of Berthod butcher from Valtournenche and amaretti biscuits
- Le tagliatelle* ai sette cereali bio macinati a pietra dal Mulino Marino al ragù di coniglio e porcini 
Les tagliatelles maison de sept farines de céréales biologiques du Mulino Marino au ragout de lapin et cèpes*
Homemade organic seven cereals flours tagliatelle of the Mulino Marino with rabbit and porcini mushrooms ragout*
- Lo spaghetti di Gragnano del pastificio Rummo al pomodoro Napoli e basilico  
Les spaghettis de Gragnano de la maison Rummo avec sauce de tomate Napoli et basilic
Spaghetti from Gragnano of the pasta factory Rummo with Napoli tomatoes sauce and basil
- Le trecce* di grano duro Senatore Cappelli trafile al bronzo saltate alle cime di rapa, salsiccia d'Arnad Maison Bertolin e pecorino Dop  
Les pâtes de blé dur sautées avec pousses de navet, saucisse d'Arnad Maison Bertolin et fromage pecorino*
Trecce pasta sauteed with broccoli rabe, sausage Maison Bertolin from Arnad and pecorino cheese*
- Le tegoline* di kamut con zucchine, zafferano, guanciale croccante e pomodorini confit  
Les pâtes maison de farine de kamut aux courgettes, safran, lard de gorge croustillant et tomates cerise confites*
Homemade kamut flour pasta with courgettes, saffron, crunchy pork cheek and cherry tomatoes confit*
- 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 primo del giorno
- La zuppa del giorno

* 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

- 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 from with whole grain polenta 
- La carbonada di razza pezzata rossa valdostana, patate lesse e polenta
Le sauté de viande valdôtaine au vin avec pommes de terre à la vapeur et polenta
Typical aosta valley beef wine stew with steamed potatoes and polenta 
- Il sottofiletto di scottona nazionale grigliato, al burro Café de Paris e rösti di patata
Le steak de veau grillé au beurre Café de Paris et rösti de pomme de terre
Grilled veal steak with Café de Paris butter and potatoes rösti 
- L'hamburger** di fassone 180 gr alla griglia con patate rustiche fritte**
*L'hamburger** de viande de fassone (180 gr) avec frites***
*Fassone meat burger** (180 gr) with french fries***  
- La coscetta di coniglio farcita di salsiccia d'Arnad Maison Bertolin e porcini, cotta in casseruola con brunoise di verdure e patata schiacciata
La cuisse de lapin farcie de saucisse et cèpes, en casserole avec brunoise de légumes et pommes de terre écrasées
Rabbit leg stuffed with sausage and porcino mushrooms, vegetables brunoise and mashed potatoes  
- 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 petto d'anatra** confit all'olio aromatico su passata di patata agrumata e melograno
*La poitrine de canard** confit à l'huile aromatique sur crème de pomme de terre aux agrumes et grenad*
*Duck** breast confit with aromatic olive oil on citrus potatoes and pomegranate cream*  
- Il filetto di trota salmonata con crumble di pane alla clorofilla di rucola, purè di finocchio, carote e zucchine
Le filet de truite saumonée avec crumble de pain vert de roquette et purée de fenouils, carottes et courgettes
Trout char fillet with crumble of green rocket bread and fennel, carrot and courgette purée 
- Il galletto alla diavola in doppia cottura con patate rustiche
Le coquelet à la diable en double cuisson avec pommes de terres
Double cooked spicy cockerel with potatoes  
- Il branzino cotto al forno, spaccato e ripieno con carciofi e patate
Le bar au four farci de artichauts et pommes de terre
Baked sea bass stuffed with artichokes and potatoes  
- Lo stufato di cervo al Cornalin di Sarre e mirtilli, castagne al burro e sformatino di topinambur
Le cerf braisé au vin rouge Cornalin de Sarre avec myrtilles, châtaignes au beurre et flan de topinambour
Deer stew in Cornalin red wine from Sarre with blueberries, butter chestnuts and jerusalem artichokes flan
- Il carosello di verdure al vapore, con ricotta dell'azienda agricola La Boretta di Gressan passata al forno con erbe di montagna
Les légumes à la vapeur avec ricotta de la ferme La Boretta de Gressan rôtie au four avec herbes de montagne
Steamed vegetables with oven baked herbs ricotta from the farm La Boretta of Gressan  
- Il baccalà** cotto a bassa temperatura all'olio extravergine d'oliva con agrumi, polenta al cucchiaio, peperoni piquillo e cipolla rossa stufata al balsamico di Modena
*La morue** cuite à basse température à l'huile d'olive vierge extra, avec agrumes, polenta, poivrons piquillo et onion rouge braisée au vinaigre balsamique de Modena*
*Salt cod** cooked at low temperature in extra virgin olive oil, with citrus, polenta, piquillo peppers and Modena balsamic vinegar braised red onion* 
- 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 Monte Bianco con castagne al miele della Valle d'Aosta, meringa e croccante alle mandorle
Le Mont Blanc de châtaignes au miel de la Vallée d'Aoste, meringue et croquant aux amandes
Mont Blanc honey chestnuts dessert, with meringue and almond brittle 
- 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 
- Il semifreddo** di ricotta e canditi glassato al pistacchio con salsa al limoncello cremosa e piccolo babà
*Le parfait** de ricotta et fruits confits en glace de pistache avec crème de limoncello et petit babà*
*Ricotta and candied fruits semifreddo** with pistachios icing, limoncello cream and little babà* 
- La crema di Cogne con tegole della Valle d'Aosta
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 scagliette 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 panna cotta con coulis di frutti di bosco
La panna cotta avec coulis de fruits rouges
Panna cotta with red berries sauce  
- Il crème caramel
Le crème caramel
Crème caramel  
- 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 fresca 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 
- Il dolce del giorno
Le dessert du jour
Dessert of the day 
- La coppa di gelato** fatto in casa
*La coupe de glace** maison*
*Homemade ice cream** cup* 

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