



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

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** € 28,00
a persona
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*

- **SANT'ORSO - SAINT OURS - SANT'ORSO** € 32,00
a persona
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*

- **DEGUSTAZIONE - DEGUSTATION - TASTING** € 38,00
a persona
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*

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***
- I bastoncini** di pesce con patatine fritte** € 8,00
*Les bâtonnets** de poisson avec frites** / Fish fingers** 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
- 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, cialda di pane al carbone, ovetto di quaglia, capperi all'olio extravergine e acciuga € 13,00
La tartare de viande de la Vallée d'Aoste avec moutarde au miel et gaufrette de pain au charbon avec œuf de caille, câpres à l'huile d'olive vierge extra et anchois
Aosta Valley beef meat tartare with honey mustard and charcoal bread wafer with quail egg, capers in extra virgin olive oil 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, guacamole, agrumes, maïs, avocat et pousses de cresson*
Lime marinated salmon and tuna* tartare, guacamole, citruses, corn, avocado and watercress sprouts*  
- Il polpo* in doppia cottura, polenta grigliata, passata di ceci, pomodoro confit, clorofilla di rucola, polvere di olive taggiasche e olio agrumato € 13,00
Le poulpe en double cuisson sur sauce de pois chiches, tomates confites, huile aux agrumes, chlorophylle de roquette, poudre d'olives et polenta grillée*
Twice cooked octopus on chickpea sauce, confit tomatoes, citrus oil, rocket chlorophyll, olive powder and grilled polenta* 
- L'insalatina di carciofi all'olio e limone con il duché d'Aoste stagionato de La Ferme du Grand Paradis di Valnontey € 11,00
La salade d'artichauts à l'huile et citron avec fromage duché d'Aoste affiné de La Ferme du Grand Paradis de Valnontey
Artichokes salad seasoned with olive oil and lemon with duché d'Aoste cheese from La Ferme du Grand Paradis of Valnontey  
- 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   
- Lo sformatino di porri e salsiccia d'Arnad Maison Bertolin, ovetto poché fritto e fonduta € 11,50
Le flan de poireaux et saucisse d'Arnad Maison Bertolin, œuf poché frit et fondue de Fontina
Leek and sausage Maison Bertolin from Arnad flan, fried poached egg and Fontina cheese fondue
- Il cotechino del salumificio Maison Bertolin d'Arnad con patata di montagna e fonduta € 11,50
Le saucisson bouilli de la Maison Bertolin d'Arnad avec fondue de Fontina et pomme de terre de montagne
Boiled pork sausage Maison Bertolin from Arnad with Fontina cheese fondue and mountain potato
- 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*

* = 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 Occelli € 14,00
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 € 12,00
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 € 11,50
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**) € 12,00
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 € 11,50
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 € 11,50
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 € 12,00
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 € 10,50
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 trafilate al bronzo saltate alle cime di rapa, € 11,00
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 € 12,00
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) € 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 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 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

- La tenera di vitello piemontese brasata al Torrette, con polenta integrale macinata a pietra € 16,00
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 € 15,00
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 € 17,50
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** € 13,00
*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 € 14,00
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 € 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 petto d'anatra** confit all'olio aromatico su passata di patata agrumata e melograno € 14,00
*La poitrine de canard** confit à l'huile aromatique sur crème de pomme de terre aux agrumes et grenadier*
*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 € 15,00
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 € 13,50
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 € 16,00
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 € 16,00
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 Borettaz di Gressan passata al forno con erbe di montagna € 13,00
Les légumes à la vapeur avec ricotta de la ferme La Borettaz de Gressan rôtie au four avec herbes de montagne
Steamed vegetables with oven baked herbs ricotta from the farm La Borettaz 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 € 15,50
*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 € 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

- Il Monte Bianco con castagne al miele della Valle d'Aosta, meringa e croccante alle mandorle € 7,00
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 € 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 
- Il semifreddo** di ricotta e canditi glassato al pistacchio con salsa al limoncello cremosa e piccolo babà € 6,50
*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 € 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 scagliette 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 panna cotta con coulis di frutti di bosco € 6,00
La panna cotta avec coulis de fruits rouges
Panna cotta with red berries sauce  
- Il crème caramel € 6,00
Le crème caramel
Crème caramel  
- 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 fresca di stagione € 4,50
Les fruits de saison
Seasonal fruit   
- Le torte del giorno al buffet € 6,00
Les desserts du jour au buffet
Desserts of the day buffet 
- Il dolce del giorno € 6,00
Le dessert du jour
Dessert of the day 
- La coppa di gelato** fatto in casa € 5,00
*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