



Antipasti – Vorspeisen – Hors-d'oeuvres

Affettato misto valdostano

€ 15,00

Mocetta, lardo con castagne, prosciutto crudo di Saint-Marcel, cacciatori, funghi porcini, toma e fontina

Aosta-Tal Teller - getrocknetes Fleisch, Roher Schinken von Saint-Marcel, Weissspeck mit Kastanien, Salami, Steinpilzen, toma Käse und Fontina Käse

Assorted cold cuts from Aosta Valley - dried meat, pork ham with chestnuts, ham from Saint- Marcel, sausages, mushrooms, toma cheese and fontina cheese

Assiette Valdôtaine - viande séchée, lard et châtaignes, jambon de Saint-Marcel, saucisses, cèpes et fromages (toma et fontina)

Bresaola con sedano e grana

€ 13,50

Trockenfleisch mit Sellerie und Parmesan-Käse

Dried meat with celery and Parmesan cheese

Viande séchée avec celeris et parmesan

Tagliere di prosciutto crudo di Parma

€ 13,50

Parma Schinkenplatte

Parma ham tray

Plateau de jambon de Parme

Carpaccio di manzo alla Wiwi

€ 15,00

Carpaccio con scaglie di grana e salsa alla senape

Carpaccio mit Parmesan Käse und Senf

Carpaccio with Parmesan and mustard

Carpaccio avec parmesan et sauce a la moutarde

Carpaccio di manzo alla Max

€ 15,00

Carpaccio con paté di olive, pomodorini e pinoli

Carpaccio mit Oliven Pâté, Kirschtomaten und Pinienkernen

Carpaccio with olives pâté, cherry tomatoes and pignolia

Carpaccio avec pâte d'olive, tomates et pignons

Tagliere di lardo con castagne

€ 13,50

Weissspeckplatte mit Kastanien

Pork ham with chestnuts

Plateau de lard et châtaignes

Tometta boscaiola allo speck su letto d'insalata con noci e funghi

€ 13,00

Bergkäse mit Speck auf Salat mit Nüssen und Pilzen

Alpine cheese with bacon on Salad with nuts and mushrooms

Tomme d'alpage au Speck sur lit de salade avec noix et champignons

Caprese € 11,00

Pomodoro e mozzarella

Tomaten und mozzarella-käse

Tomato and mozzarella-cheese

Tomates et mozzarella

Tagliere di formaggi assortiti € 13,50

Käseplatte - **Cheese tray** - Plateau de fromages

Tagliere assortito caldo delle Guide € 15,00

Tomini caldi di mucca e capra, fontina, castagne, noci, patata con la camicia

Warmer Ziegen, Kuh und Fontina Käse, Kastanien, Nüssen und Kartoffeln in der Schale

Warm goat, cow and Fontina cheese, walnuts, chestnuts and jacket potatoes.

Fromages de chèvre, vache et fontine chauds, châtaignes, noix et pommes de terre en robe de chambre

Insalate – Salate – Salads – Salades

Su tutte le insalate è possibile aggiungerci un tommino di capra caldo o una tometta boscaiola calda € 3,00

Zu allen Salaten kann man warmen Ziegenkäse oder Bergkäse hinzufügen

On every salads it's possible to add warm goat cheese or alpine cheese

Sur toutes les salades est possible ajouter e tomme de chèvre chaude ou une tomme d'alpage chaude

Cresta del Leone € 13,00

Lattuga, fagiolini, patate, pomodoro, tonno, uova, acciughe, olive

Kopfsalat, grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Thunfisch, Eier, Sardellen, Oliven

Lettuce, green beans, potatoes, tomatoes, Tuna, eggs, anchovies, olives

Laitu, haricots verts, pommes de terres, tomates, ton, oeufs, anchois, olives

La Sveglia € 13,00

Lattuga, radicchio, carote, fontina, noci, mele

Kopfsalat "Radicchio" salat, Karotten, Fontina Käse, Nüsse, Apfel

Lettuce, "Radicchio" salad, carrots, Fontina cheese, nuts, apple

Laitue, salade "Radicchio", carotes, fromage Fontina, noix, pomme

Cheminée € 13,00

Insalata verde, radicchio, insalata belga, olive, uovo sodo, fontina, noci, bresaola

Grüner Salat, Radicchio-Salat, gekochte Eier, Fontina-Käse, Walnüsse, getrocknetes Fleisch Bresaola

Green salad, red chicory salad, cold eggs, Fontina-cheese, Walnuts, dried meat Bresaola

Salade verte, chicorée de Trévise, oeufs durs, fontina, noix, viande séchée bresaola

Gran Corda € 13,00
Insalata verde, radicchio, pomodori, mais, carote, verdure di stagione
Gemischter salat – grüner salat, radicchio-salat, tomaten, mais, karotten, gemüse der jahreszeit
Mixed salad – green salad, red chicory salad, tomatoes, corn, carrots, vegetables in season
Salade mêlée – salade verte, chicorée de Trévisé, tomates, maïs, carottes, légumes de saison

Scala Jordan € 13,00
Insalata verde, radicchio, insalata belga, salmone affumicato, pomodorini, salsa francese
Grüner Salat, Radicchio-Salat, Chicoréesalat, geräucherter Lachs, kleine Tomaten, französische soße
Green salad, red chicory salad, Brussels chicory, smoked salmon, small tomatoes, French dressing
Salade verte, chicorée de Trévisé, salade d'endives, saumon fume, petites tomates, sauce française

Primi Piatti

Lasagne all' Emiliana* € 10,00
Besciamelle, salsa Bolognese, pomodoro,
Lasagne mit kalbsfleisch, bolognesesoße, tomatensoße
Lasagne with veal meat ,bechamel,tomato sauce
Lasagne avec sauce Bolognese, béchamel, sauce Tomate

Spaghetti al Pomodoro € 8,00
Spaghetti mit Tomatensoße
Spaghetti with tomato sauce
Spaghetti avec sauce Tomate

Spaghetti alla Bolognese € 9,00
Spaghetti mit Bolognese Soße
Spaghetti with Bolognese Sauce
Spaghetti avec Sauce Bolognese

Tagliatelle ai Funghi Porcini * € 13,00
Tagliatelle mit Steinpilzen
Tagliatelle with mushrooms
Tagliatelle aux cèpes

Garganelli al Bleu D'Aoste e Noci € 13,00
Grüne garganelli Pasta mit Bleu D'Aoste Käse und Nüssen
Green garganelli Pasta with Bleu D'Aoste cheese and Nuts
Garganelli vert avec Bleu D'Aoste et Noix

Zuppa Gulasch € 9,00

Gulaschsuppe
Gulasch soup
Soupe au goulasch

Minestrone Guide Del Cervino

€ 7,00

Gemüsesuppe
Vegetable Soup
Potage Julienne

Secondi alla Griglia

Filetto di Manzo alla Felix

€ 22,00

Rinderfilet mit Lardo ummantelt
Larded fillet of Beef
Filet de Boeuf piqué

Entrecôtes alla Griglia

€ 18,00

Entrecôtes vom Grill
Grilled sirloin Steak
Entrecôte grillée

Salsicetta alla griglia su letto di radicchio saltato

€ 15,00

Gegrillte Würstchen auf Radicchio Salat
Grilled sausage on a bed of radicchio skipped
Sausicce a la grille sur lit de chicorée de Trévis

Lombetto di Agnello alle erbe di campo

€ 18,00

Lammfleisch Lende auf Feldkräutern
Haunch lamm on field herbs
Faux-filet d'agneau aux herbes de montagne

Uova al tegamino con speck e formaggio

€ 10,00

Spiegelei mit Speck und käse
Fried eggs with bacon and cheese
Oeufs sur le plat avec jambon fumé et fromage

Secondi in umido e polente

Salsiccia in umido e polenta alla valdostana

€ 13,00

Würstchen mit tomaten-bohnensoße mit gratinierter Polenta
Sausage with tomato and bean sauce with baked polenta
Sausicce à la sauce tomate et haricots avec polenta gratinée

Spezzatino in umido e polenta alla valdostana € 13,00

Gulasch in gratinierter Polenta mit Käse
Veal stew , baked polenta with cheese
Sauté de veau avec polenta gartinée et fromage

Polenta alla valdostana € 9,00

Gratinierte Polenta mit Käse
Baked polenta with cheese
Polenta gratinée avec fromage

Polenta al gorgonzola € 9,00

Polenta mit gorgonzolakäse
Polenta with gorgonzola cheese
Polenta avec gorgonzola

Polenta e uova € 13,00

Polenta mit spiegelei
Polenta with eggs
Polenta et oeufs

Cervo in salmi con polenta alla valdostana € 15,00

Hirschpfeffer und gratinierte polenta mit käse
Jugged venison and baked polenta with cheese
Cerf en civet et polenta gratinée avec fromage

Polenta alla valdostana con funghi porcini trifolati* € 15,00

Gratinierte polenta mit steinpilzen-öl, petersilie,knoblauch sauce
Baked polenta with boletus-oil,persil and garlic sauce
Polenta gratinée avec cèpes à la sauce de persil,d'ail et d'huile d'olive

I nostri contorni

Insalata verde € 5,50

Grüner salat
Green salad
Salade verte

Insalata mista € 7,00

Gemischter salat
Mixed salad
Salade méele

Patate con la camicia € 5,50

Kartoffeln in der Schale
Jacket potatoes

Pommes de terre en robe de chambre

Patate fritte* € 4,00

Pommes frites

French fried potatoes

Pommes frites

Verdure alla griglia* € 6,50

Paprikaschoten, Zucchini, Auberginen vom grill

Grilled green peppers , zucchini, eggplants

Poivrons,courgettes et aubergines grillés

Verdure del giorno* € 4,00

Gemüse des Tages

Vegetables of the day

Legume du jour

Dessert

Tiramisù € 5,00

Strudel * di mele con salsa vaniglia calda € 6,00

Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße

Apple strudel with warm custard

Strudel aux pommes avec sauce à la vanille chaude

Crostate della casa € 5,00

Hausgemachter Kuchen

Homemade cakes

Tartes maison

Torta maison al cioccolato € 5,00

Hausgemachter schokoladen Kuchen

Homemade chocolate cake

Gateau maison au chocolat

Cheese cake maison ai frutti di bosco * € 5,00

Käsekuchen mit waldbeeren

Cheese cake with wild berries

Cheese cake aux fruits de bois

Coppa di castagne calde con panna montata € 6,00

Warme Kastanien mit Schlagsahne

Warm chestnuts with whipped cream

Coupe de châtaignes chaudes avec Chantilly

Coppa di lamponi caldi con panna montata € 6,00

Warme Himbeeren mit Schlagsahne

Warm raspberries with whipped cream

Coupe de framboises chaudes avec chântilly

Coppa di gelato alla crema con lamponi* caldi e panna montata € 7,00

Vanilleeisbecher mit warmen Himbeeren und Schlagsahne

Vanilla ice- cream coupe with warm raspberries and whipped cream

Coupe glacée à la vanille avec framboises chaudes et chantilly

Coppa di gelato alla crema con amarene e panna € 7,00

Eisbecher mit amarena Kirschen und Schlagsahne

Cup of ice cream with cherries and whipped cream

Coupe glacée à la vanille avec cerise et chantilly

Aggiunta di panna o salsa vaniglia

Mit Schlagsahne oder warmer Vanillesoße

With whipped cream or warm custard sauce

Avec Chantilly ou sauce à la vanille

€ 1,00

Buon appetito

Guten Appetit

Bon appétit