

Rifugio Guide del Cervino

Il Menu del Ristorante

Lo Chef
Savino Felice

ANTIPASTI APPETIZERS

Tagliere misto valdostano di salumi e formaggi
Mixed platter of cured meats and cheeses from
Aosta Valley
€ 25

Tagliere di formaggi caldi delle Guide
Platter of hot cheeses of Mountain Guides
€ 20

Gnocco fritto con prosciutto crudo di Saint Marcel
Fried bread with raw ham from Saint Marcel
€ 16

Flan di zucchine, menta e salsa al parmigiano
Zucchini and mint flan with parmesan sauce
€ 14

Carpaccio di manzo con crema al gorgonzola e pistacchi tostiti
Beef carpaccio with gorgonzola cream and toasted pistachios
€ 18

Carpaccio di manzo alla Gressonara
Beef carpaccio with anchovy sauce
€ 18

Bresaola, sedano, grana e limone
Bresaola, celery, parmesan and lemon
€ 17

Caprese di bufala e olio al basilico
Tomato, buffalo mozzarella and basil oil
€ 15

PRIMI PIATTI FIRST DISHES

Lasagne all'emiliana
€ 15

Tagliatelle alla bolognese
Tagliatelle with meat ragout*
€ 14

Tagliatelle ai funghi porcini
Tagliatelle with porcini mushrooms*
€ 15

Spaghetti al pomodoro e basilico
Spaghetti with tomato and basil
€ 12

Crespelle con farina di segale e noci alla valdostana
Crepes with ham and fontina cheese made with rye flour and walnuts
€ 16

Spaghetti alla carbonara
€ 15

Zuppa del giorno
Soup of the day
€ 13

Minestrone di verdure
Soup of vegetables*
€ 11

Polenta alla valdostana
Polenta with fused Fontina
€ 13

SECONDI MEAT

Filetto di manzo lardellato alla Felix

Larded beef fillet

200gr € 24

300gr € 30

Entrecote "Drumlin Gold Irland – Cube Rolle"
alla griglia

Entrecote "Drumlin Gold Irland - Cube Rolle"
on the grill

€ 25

Paillard di vitello alla griglia

Grilled veal paillard

€ 18

Cotoletta di vitello alla milanese,
pomodorini e grana

Milanese veal cutlet with cherry
tomatoes and parmesan flakes

€ 20

Pancia di maiale in c.b.t. laccata al miele e vaniglia

Pork belly cooked in low temperature lacquered with honey and vanilla

€ 25

Trota salmonata timo e limone

Salmon trout thyme and lemon

€ 25

LE NOSTRE POLENTE

Polenta valdostana e funghi porcini
Polenta with fused Fontina and mushrooms*
€ 18

Polenta valdostana e tris di umidi:
salsiccia, spezzatino e cervo
Polenta with Fontina, sausage, stew and deer
€ 20

Polenta valdostana e gorgonzola gratinata
Polenta with fused Fontina and gorgonzola
€ 15

Polenta valdostana con uova al tegamino
Polenta with fused Fontina and fried eggs
€ 16

Uova al tegamino speck e fontina
Fried eggs, speck and fontina
€ 13

CONTORNI SIDE DISHES

Patate con la camicia
Jacket potatoes
€ 6

Patate fritte
French fries*
€ 6

Verdure alla griglia
Grilled vegetables*
€ 7

Polenta alla griglia
Grilled polenta
€ 6

INSALATE SALADS

Insalata nizzarda: verde, fagiolini*, patate,
pomodoro, tonno, acciughe, uova, olive.
Nicoise salad: green salad, string beans, potatoes,
tuna, tomatoes, anchovies, eggs, olives.
€ 15

Insalata valdostana: verde, radicchio,
carote, fontina, noci, mele
Aosta Valley salad: green salad, radishes,
carrots, fontina cheese, walnuts, apples
€ 15

Insalata del Boss: verde, radicchio,
pomodorini, fagiolini, trota salmonata affumicata e salsa senape e miele
The Boss's salad: green salad, radicchio, cherry tomatoes, green beans,
smoked salmon trout, mustard and honey sauce.
€ 17

Insalata Cheminée con tomino di capra o di mucca
(verde, radicchio, olive, uovo sodo, fontina e bresaola)
Cheminée salad with goat's or cow's tomino (green,
radicchio, olives, boiled egg, fontina and bresaola)
€ 18

Insalata mista
Mixed salad
€ 13

MENU BAMBINI

CHILDREN MENU

Pasta al pomodoro
Pasta with tomato sauce
€ 7

Pasta alla bolognese
Pasta with meat ragout
€ 7

Lasagne all'emiliana
€ 8

Wurstel e patate
Wurstel and chips *
€ 13

Milanese e patate
Milanese steak and chips *
€ 13

Paillard di vitello e patatine
Veal paillard and chips
€ 13

DOLCI DESSERTS

Tiramisù
€ 8

Strudel di mele con salsa alla vaniglia
Apple strudel* with vanilla sauce
€ 8

Torta Linzer
Linzer cake
€ 8

Crostata ai mirtilli
Blueberry tart
€ 8

Tortino caldo al cioccolato con salsa
ai frutti di bosco
Hot chocolate cake with berries sauce*
€ 8

Panna cotta alla violetta con salsa alla liquirizia
Panna cotta with violet and loquorice sauce
€ 8

Coppa di castagne calde e panna montata
Hot chestnuts and whipped cream
€ 8

Gelato alla vaniglia, coulisse di lamponi, zenzero e panna montata
Vanilla ice cream, raspberry coulis, ginger and whipped cream.
€ 8

Coperto € 3

Tutti i prodotti / pietanze possono contenere come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati nello stesso laboratorio), le seguenti sostanze o loro derivati: cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), arachidi, soia, lupino, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, aidiide solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg.

Per qualsiasi informazione rivolgersi al personale.

*I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine