

Rifugio Guide del Cervino

Il Menu del Ristorante

Lo Chef
Savino Felice
Felix

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 "Etichetta Nera" 18 mesi
Fried bread with Saint Marcel Ham "Black Label" 18 months

€ 16

1/2 Metro Prosciutto Crudo di Saint Marcel "Etichetta Nera" 18 mesi
accopagnato dallo gnocco fritto

1/2 Meter Saint Marcel Ham "Black Label" 18 months with fried bread

€ 30

Insalatina di carciofi, aceto balsamico e scaglie di grana
Artichoke salad, balsamic vinegar and parmesan flakes

€ 12

Carpaccio di manzo con crema al gorgonzola e pistacchi tostati
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

Spaghetti alla chitarra in brodetto di pesce d'acqua dolce e trota salmonata*
al profumo di finocchietto selvatico
Spaghetti alla chitarra in freshwater fish broth and salmon trout*
flavored with wild fennel
€ 16

Spaghetti alla carbonara
€ 15

Zuppa Gulash
Gulash Soup
€ 14

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 € 25

300gr € 31

Entrecote di manzo alla griglia

Beef entrecote on the grill

€ 25

Paillard di vitello alla griglia

Grilled veal paillard

€ 20

Cotoletta di vitello alla milanese,
pomodorini e grana

Milanese veal cutlet with cherry
tomatoes and parmesan flakes

€ 22

Brasato di manzo al Nebbiolo Valdostano con puré di sedano rapa
Braised beef with Nebbiolo wine from Aosta Valley and celeriac purée

€ 25

Baccalà* in olio cottura con erbe di montagna e cestino di polenta

Codfish* in cooking oil with mountain herbs and polenta

€ 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
€ 22

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

Insalatina di trota salmonata* marinata agli agrumi, finocchi, arance
e salsa allo yogurt
Salad of marinated salmon trout* with citrus, fennel, oranges
and yogurt sauce
€ 18

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 patatine fritte*
Wurstel and chips *
€ 14

Milanese e patatine fritte*
Milanese steak and chips *
€ 14

Paillard di vitello e patatine fritte*
Veal paillard and chips*
€ 14

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

Lingotto alla nutella con nocciole e gelatina di olio di oliva
Nutella ingot with hazelnuts and olive oil jelly
€ 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, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg.

Per qualsiasi informazione rivolgersi al personale di servizio.

*I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

** Per una migliore conservazione delle materie prime queste vengono da Noi abbattute a temperatura negativa.