



— Ristorante — Sant'Orso

	verre Glass	bouteille Bottle
vins rouges - red wines		
Torrette Supérieur 2020 (affiné dans l'ancienne Mine de Cognie)	6.50	33.00
Fumin 2018 (affiné dans l'ancienne Mine de Cognie)	8.00	45.00
Terre 2020 Tenuta San Leonardo	5.00	23.00
La Sabla 2021 Les Crêtes	5.50	24.00

vins blancs et rosé - white and rosé wines		
Mon Blanc 2022 Les Crêtes	4.50	19.50
Chambave Muscat 2020 (affiné dans l'ancienne Mine de Cognie)	7.00	37.00
Petite Arvine 2021 (affiné dans l'ancienne Mine de Cognie)	6.50	33.00
Sauvignon Vette 2022 Tenuta San Leonardo	5.50	24.00
Rosé Alie 2021 Frescobaldi	6.00	24.00

vins mousseux - sparkling wines		
Prosecco Dirupo Brut Andreola Valdobbiadene Superiore	5.00	20.00
Cuvée des Mines Brut (affiné dans l'ancienne Mine de Cognie)	7.00	37.00
Champagne 242 collection Louis Roederer	16.00	95.00

bières - beers		
Craft beer mine of Cognie, aosta lager Clear alc. 4.5 (50cl)		9,00
Napea Lager clear 4.6% (33cl)		5,50
Balance Lager Amber alc 5,6% (33cl)		5,50
Via Francigena Ordinary Bitter alc 3,3% (33 cl)		5,50

eaux - water		
Eau naturelle ultra filtrée du Grand Paradis (1 bouteille, 1 litre) <i>Gran Paradiso ultra filtered natural water (1 bottle, 1 liter)</i>		2.50
Eau gazeuse ultra filtrée du Grand Paradis (1 bouteille, 1 litre) <i>Gran Paradiso ultra filtered sparkling water (1 bottle, 1 liter)</i>		2.50
Eau minérale naturelle "Lurisia" (0.75 litres) <i>Natural mineral water "Lurisia" (0.75 liters)</i>		4.00
Eau minérale gazeuse "Lurisia" (0.75 litres) <i>Carbonated mineral water "Lurisia" (0.75 liters)</i>		4.00



sans gluten | gluten free



sans lactose | lactose-free



végétarien | vegetarian

Gluten free bread and breadsticks always available
Pains et gressin sans gluten sont toujours disponibles

Couvert compris | Cover charge included

pour nos petits hôtes for our little guests...



Velouté de légumes   
Vegetable soup
€ 6.00

Petites pâtes Barilla avec sauce pesto 
Little Barilla pasta: with pesto sauce
€ 8.00

Petites pâtes Barilla avec sauce tomate  
Little Barilla pasta with tomato sauce
€ 8.00

Fish and Chips** 
Fish and Chips**
€ 11.00

Tranche de veau valdôtain grillée avec accompagnement du jour 
Slice of grilled local veal with side dish of the day
€ 11.00

Jambon cuit de Saint Oyen avec fromage ricotta 
(sans : allergènes, gluten et polyphosphates ajoutés)
Saint Oyen ham with ricotta cheese
(without: added allergens, gluten and polyphosphates)
€ 11.00

Escalope** de poulet avec frites** 
Chicken cutlet** with French fries**
€ 11.00

Frites** ou bien accompagnement du jour 
French fries** or side dish of the day
€ 6.00

Glace** faite maison à la crème de lait ou bien à la vanille  
Homemade milk or vanilla ice cream**
€ 6.00



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 possible ingredients causing allergies
(European regulation no. 1169/2011 - 13th December 2014)

hors d'œuvres

starters

Tartare de bœuf piémontais (120 gr Environ) 
avec œuf mariné et sauce à l'anchois
Piedmont beef tartare (120 gr approx.)
with marinated egg and light anchovy sauce
€ 16,50

Salade d'artichauts, fromage « toma gessata » de chèvre  
de la ferme Le Beson de Cogne, et citronette
Artichoke salad, “toma gessata” goat cheese
from Le Beson farm of Cogne, with citronette
€ 14,50

Assiette de charcuterie valdôtaine avec fromages Toma di Gressoney, 
Fontina et châtaignes au miel de la Vallée d'Aoste
Platter of local cold cuts with Toma di Gressoney and
Fontina cheese, with honey chestnuts
€ 19,00

Truite de ruisseau fumée « Altura » avec croûtons de pain « Farine'l » aux fruits secs
des frères Chappoz, boucles de beurre de la Vallée d'Aoste et caviar de truite
Smoked brook trout “Altura” with nut bread croutons “Farine'l”
by Chappoz brothers, butter curls and trout caviar
€ 17,00

Flan de citrouille avec biscuits « amaretti » cassés et crème au Grana Padano 
Pumpkin flan with chopped “amaretti” biscuits and Grana Padano cream
€ 14,00

Veau cuit rose, sauce au thon « à la Monferrina » et fleur de câpres  
Pink cooked veal, “Monferrina” tuna sauce and caper flower
€ 15,00

entrées

first courses

Fondue à la valdôtaine avec croutons de pain noir de Cogne et lamelles de truffe noire 
Aosta Valley style fondue with Cogne brown bread croutons and truffle flakes
€ 17,50

*Risotto Carnaroli aux cèpes** et safran, avec fromage*  
« *robiola fresca* » de chèvre de la ferme Le Beson de Cogne
Carnaroli risotto with porcini mushrooms** and saffron,
creamed with fresh goat “robiola” cheese from the farm Le Beson of Cogne
€ 14,50

Gnocchis de betterave, fondue au Bleu d’Aoste et pépites de noisette Piémont* 
Beetroot gnocchis*, Bleu d’Aoste cheese with chopped Piedmont hazelnuts
€ 15,50

Pâtes « pappardelle » au romarin avec sauce de gibier***
Rosemary “pappardelle”* pasta with game meat** sauce
€ 16,50

Pâtes “tagliolini” vertes à l’ortie avec courgettes et truite de montagne* 
Green nettle “tagliolini” pasta* with zucchini and mountain trout
€ 16,00

Spaghettis « monograno Felicetti Senatore Cappelli » à la sauce tomate Naples  
“Monograno Felicetti Senatore Cappelli” spaghettis with Naples tomato sauce
€ 13,50

*= Tutta la nostra pasta è fatta in casa 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 abbattuta a -25°C e conservata a -20°C fino al consumo.

** = prodotto surgelato

*= Nos pâtes sont faits maison avec produits frais et sélectionnés par nos meilleurs producteurs. Les farines utilisées, biologiques et moulues sur pierre, contiennent gluten et oeufs 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.

** = produit congelé

*= 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.

** = frozen product

plats avec garniture de saison

main courses served with vegetables

Contre-filet de bœuf piémontais (220 gr.env.), fleurs de sel de Maldon, 
pommes de terre frites avec peau et moutarde de Meaux
Sirloin of beef from Piedmont (220 gr. approx.) with Maldon sea salt flakes,
fried potatoes with peel and Meaux mustard
€ 23,50

Joue de viande de veau valdôtain mijotée au Gamay, 
avec polenta du moulin Chappoz moulue à la pierre
Aosta Valley beef cheek stewed with Gamay wine,
with stone-ground polenta from Chappoz mill
€ 18,00

Jarret d'agneau rôti, avec purée de pommes de terre à la menthe et sauce aux pommes 
Roasted lamb shank with mint potato puree and apple sauce
€ 18,50

Carré de porcelet cuit à basse température au parfum de réglisse de Calabre  
Rack of piglet cooked at low temperature with scent of licorice of Calabria
€ 17,50

Darne de saumon cuite à la vapeur avec mélange de salade et mayonnaise au basilic  
Steamed salmon steak with mixed salad and basil mayonnaise
€ 18,00

Filet de truite de montagne cuit en papillote aux fines herbes  
Mountain trout fillet cooked "en papillote" with fines herbs
€ 18,00

Légumes de saison grillés avec fromage « quadrotto »  
de la ferme « Costa del Pino » de Cogne et confiture maison
Grilled seasonal vegetables with "quadrotto" cheese
from "Costa del Pino" farm of Cogne and homemade jam
€ 15,00

Parcours de 5 fromages de la Vallée d'Aoste avec confitures de la Cave et miel valdôtain  
(Fontina, Bleu d'Aoste, tome di Gressoney, tome "gessata" de chèvre
ferme Le Beson de Cogne et tome épicée ferme Costa del Pino de Cogne)
Tasting of 5 cheeses of Aosta Valley with homemade jams and local honey
(Fontina, Bleu d'Aoste, Toma di Gressoney, "toma gessata" goat cheese
from Le Beson farm and spiced toma from Costa del Pino farm)
€ 16,50

desserts

desserts

Tartelette aux amandes et oranges avec crème au Cointreau et pommes sautées 
Tart with almonds and oranges with Cointreau cream and sautéed apples
€ 8,00

Petit gâteau à la pêche et biscuits « amaretti » et crème anglaise 
Peach pie and “amaretti” biscuits with custard sauce
€ 8,00

*Parfait** au chocolat au lait avec sauce aux fruits rouges et crumble aux noisettes* 
Milk chocolate parfait** with red fruits sauce and hazelnut crumble
€ 8,00

Tiramisu au sabayon mais sans gluten  
Eggnog tiramisu but gluten free
€ 7,50

*Glace** à la fleur de lait faite maison avec chocolat chaud et croquant au biscuit* 
Homemade milk ice cream** with warm chocolate and caramelized biscuit
€ 8,00

*Glace** à la vanille faite maison, caramel et noisettes pralinées*  
Homemade vanilla ice cream**, caramel and praline hazelnuts
€ 7,50

Ananas avec liqueur au Génépy de nos montagnes   
Pineapple with our mountains Génépy liquor
€ 7,50

Crème de Cogne avec ses biscuits « tegole » valdôtaines 
Cogne custard with its typical “tegone” biscuits
€ 7,50



vins de dessert | dessert wines

Chambave Muscat Flétri La Vrille (3 bicchieri gambero rosso) € 10.00