





Ristorante Sant'Orso

vini rossi | red wines

		
Torrette Supérieur 2023 (affinato nella miniera di Cogne)	7,50	39,00
Fumin 2020 (affinato nella miniera di Cogne)	9,00	50,00
Terre 2021 - Tenuta San Leonardo	5,00	26,00
La Sabla - Les Crêtes	4,50	24,00

vins blancs et rosé | white and rosé wines

Mon Blanc - Les Crêtes	4,00	21,00
Chambave Muscat 2022 (affinato nella miniera di Cogne)	7,50	39,00
Petite Arvine 2022 (affinato nella miniera di Cogne)	7,00	35,00
Sauvignon Vette 2024 - Tenuta San Leonardo	5,00	26,00
Rosé Alie 2024 - Frescobaldi	4,50	24,00

bollicine | sparkling wines

Prosecco Dirupo Brut Andreola Valdobbiadene Superiore	4,50	22,00
Cuvée des Mines Brut (affinato nella miniera di Cogne)	7,50	39,00

vino da dessert | passito wine

Chambave Muscat - Flétri La Vrille	10,00	57,00
------------------------------------	-------	-------

(0,375 cl)

birre | beers

Birra artigianale Miniera di Cogne B63 Aosta Lager Chiara alc.4,7% (50 cl)	10,00
Napea Lager Chiara alc.4,8% (33 cl)	5,50
Balance Lager Ambrata alc.5,6% (33 cl)	5,50
Blou Weiss alc.5,0% (33 cl)	5,50

ALLERGENI | ALLERGENS

 1. Glutine	 5. Pesce	 9. Sedano	
 2. Lattosio	 6. Soia	 10. Sesamo	 13. Molluschi
 3. Uova	 7. Arachidi	 11. Lupini	 14. Anidride solforosa
 4. Crostacei	 8. Frutta a guscio	 12. Senape	

Per i pranzi in terrazza è previsto un coperto di € 3,00 a persona.
For lunches on the terrace, € 3,00 cover charge is applied (per person)

Alcune annate potrebbero differire in caso di approvvigionamento dei vini in corso di stagione.
Per una scelta più ampia di vini potete consultare la nostra carta dei vini.

per i piccoli ospiti for our little guests

Passato di verdure
Vegetable soup
€ 6,00 9

Piccolini Barilla al pesto
Little Barilla pasta with pesto sauce
€ 8,00 1 - 2 - 8

Piccolini Barilla al pomodoro
Little Barilla pasta with tomato sauce
€ 8,00 1 - 2



Fish and Chips**
Fish and Chips**
€ 11,00 1 - 3 - 5

Battuta di manzo* valdostano ai ferri con contorno del giorno
Slice of grilled local beef* with side dish of the day
€ 11,00

Prosciutto cotto di Saint-Oyen con quenelle di ricotta fresca
(senza: allergeni, glutine e polifosfati aggiunti)
Saint-Oyen ham with ricotta cheese
(without: added allergens, gluten and polyphosphates)
€ 11,00 2

Cotoletta** di pollo con patatine fritte**
Chicken cutlet** with French fries** 1 - 3
€ 11,00

Patatine fritte** o contorno del giorno
French fries** or side dish of the day
€ 6,00



Gelato** fatto in casa
Homemade ice cream** 2
€ 6,00

* = prodotto fresco, abbattuto all'origine a -20°C | ** = prodotto surgelato
* = Fresh homemade product, originally culled at -20 °C | ** = frozen product



gli antipasti starters

Flan al radicchio tardivo, crema al Bleu d'Aoste e nocciole del Piemonte
Radicchio tardivo flan, Bleu d'Aoste cream and Piedmont hazelnuts
€ 14,50 2 - 3 - 8

Vellutata di patate dolci, funghi di bosco e timo fresco
Sweet potato cream with mushroom and fresh thyme
€ 15,00

Vitello tonnato, salsa all'antica, fior di capperi
Veal with tuna sauce, traditional sauce, caper blossoms
€ 17,00 3 - 5 - 14

Tartare di manzo condita maison, sale alle erbe, pan brioche,
misticanza di cetrioli e ravanelli
*Seasoned maison beef tartare with mountain herbs, brioche bread,
cucumber and radish salad* 1 - 3
€ 18,50

Insalata contadina di trota affumicata, patate, fagiolini,
dressing allo yogurt di montagna
*Smoked trout salad with potatoes, green beans,
and mountain yoghurt dressing* 2 - 5
€ 16,50

Assiette di salumi valdostani con toma di Gressoney, Fontina, miele e
castagne della Valle d'Aosta, riccioli di burro e pane di Cogne
*Aosta Valley cold cuts platter with toma di Gressoney cheese, Fontina cheese, Aosta
Valley honey and chestnuts, butter curls and Cogne bread* 1 - 2
€ 22,00

* = prodotto fresco, abbattuto all'origine a -20°C | ** = prodotto surgelato
* = Fresh homemade product, originally culled at -20 °C | ** = frozen product

Pane e grissini senza glutine sono sempre disponibili
Gluten free bread and breadsticks always available

i primi first courses

Ravioli del plin** su crema di toma di Gressoney
*"Ravioli del Plin**" with toma di Gressoney cheese cream*
€ 17,50 1 - 2 - 3

Spghettone al doppio pomodoro piccante e ricotta salata
Spghettone with spicy tomato sauce and salted ricotta
€ 14,50 1 - 2

Tagliatelle* al ragù di capriolo** e porcini**
Tagliatelle with roe deer** and porcini** ragù*
€ 17,00 1 - 2 - 3 - 9 - 14

Gnocchi* al pesto di mandorle, pomodori secchi, basilico e pecorino
Gnocchi with almond pesto, sun-dried tomatoes, basil and pecorino*
€ 15,00 1 - 2 - 3 - 6 - 8

Risotto con zucchine, menta, toma fresca di Cogne e croccante di pancetta
Risotto with courgettes, mint, fresh Toma di Cogne and crispy bacon
€ 17,00

Fonduta alla valdostana con crostini di pane nero di Cogne
"Valdostana" cheese fondue with Cogne brown bread croutons
€ 16,50 1 - 2 - 3

* = **Tutta la nostra pasta è fatta in casa** con prodotti freschi e selezionati dai migliori produttori.
Le farine adoperate provengono da un'agricoltura biologica e sono macinate a pietra; le paste 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

* = **Our pasta is homemade** with fresh primary products and chosen by our trusted suppliers.
*Our stone-ground flours come from an organic agriculture; our pasta contains gluten and fresh eggs. In order to maintain its
freshness, our pasta is freezeed at -25°C and kept at -20°C until cooked.*
** = frozen product

i secondi main courses

Filetto di trota di montagna al pepe rosa
Mountain trout fillet with pink pepper 2 - 5
€ 23,50

Controfiletto di manzo alla griglia con maionese al rafano e patatine fritte**
*Grilled beef sirloin with horseradish mayonnaise and French fries*** 3 - 12
€ 27,00

Guancialini di maiale brasati alla birra ambrata del Birrificio Gran San Bernardo
Braised pork cheeks in amber beer from "Birrificio Gran San Bernardo" 1 - 14
€ 22,00

Costine di manzo glassate allo zenzero e miele della Valle d'Aosta
Beef ribs glazed with ginger and Aosta Valley honey
€ 23,00

Entrecôte di melanzana in salsa teriyaki
Aubergine entrecôte in teriyaki sauce 1 - 6
€ 16,50

Percorso di 5 Formaggi della Valle d'Aosta con confetture
fatte in casa, miele valdostano e noci
(Fontina, Bleu d'Aoste, toma di Gressoney, toma gessata di capra fattoria
"Le Beson" di Cogne, toma speziata di Cogne)
*A selection of 5 cheeses from Aosta Valley
with homemade jams, Aosta Valley honey and walnuts
(Fontina, Bleu d'Aoste, toma di Gressoney, goat's milk toma from
'Le Beson' farm in Cogne, spiced toma from Cogne)* 2 - 8
€ 18,50

Contorno di verdure del giorno oppure
Patatine fritte** con tris di salse Heinz
*Side dish of the day or
French fries** with Heinz sauces tris*
€ 7,00

i dolci desserts

Crema di Cogne con le tegole della Valle
Cogne curstard with "tegole" biscuits
9,00 1 - 2 - 3 - 8

Ananas al profumo di génépy della Valle d'Aosta
Aosta Valley genepey flavoured pineapple
€ 8,00

Gelato al fior di latte con coulis di mango e cubetti morbidi di cocco
"Fior di latte" ice cream with mango coulis and soft coconut cubes 2
€ 8,50

Semifreddo al cioccolato bianco, cremoso al frutto della passione
e bisquit al pistacchio
White chocolate semifreddo, passion fruit cream and pistachio biscuit
€ 10,00 2 - 3 - 8

Torta Dulcey: pan di spagna al cacao, crema di cioccolato al caramello,
glassa a specchio e croccante di nocciole
*Dulcey cake: cocoa sponge, caramelised chocolate cream,
mirror glaze and hazelnut crunch* 1 - 2 - 3 - 8
€ 10,00

Delizia di mele: bavarese al Grand Marnier, mele cotte alle spezie
e crumble alle mandorle
Apple treat: Grand Marnier bavarois, spiced cooked apples and almond crumble
€ 9,50 3 - 8

Crostata di ricotta e pere con crema inglese e scorza di limone candita
Ricotta and pear tart with custard and candied lemon zest
€ 9,00 1 - 2 - 3



vini da dessert (a calice) | *passito wine (glass of)*

Chambave Muscat Flétri La Vrille

€ 10,00

* = prodotto fresco, abbattuto all'origine a -20°C | ** = prodotto surgelato
* = Fresh homemade product, originally culled at -20 °C | ** = frozen product

* = prodotto fresco, abbattuto all'origine a -20°C | ** = prodotto surgelato
* = Fresh homemade product, originally culled at -20 °C | ** = frozen product