Ristorante
Sant'Orso

Ristorante Sant'Orso

	Calice	Bottiglia
vini rossi		
Torrette Supérieur 2020 (affinato nella miniera di Cogne)	6.50	33.00
Fumin 2018 (affinato nella miniera di Cogne)	8.00	45.00
Terre 2020 Tenuta San Leonardo	5.00	23.00
La Sabla 2021 Les Crêtes	5.50	24.00
vini bianchi e rosati		
Mon Blanc 2022 Les Crêtes	4.50	19.50
Chambave Muscat 2020 (affinato nella miniera di Cogne)	7.00	37.00
Petite Arvine 2021 (affinato nella miniera di Cogne)	6.50	33.00
Sauvignon Vette 2022 Tenuta San Leonardo	5.50	24.00
Rosé Alìe 2021 Frescobaldi	6.00	24.00
bollicine		
Prosecco Dirupo Brut Andreola Valdobbiadene Superiore	5.00	20.00
Cuvée des Mines Brut (affinato nella miniera di Cogne)	7.00	37.00
Champagne 242 collection Louis Roederer	16.00	95.00

birre

Birra artigianale Miniera di Cogne B63 Aosta Lager Chiara alc. 4,7% (50 cl.)	9,00
Napea Lager Chiara alc. 4,8% (33 cl)	5,50
Balance Lager Ambrata alc. 5,6% (33 cl)	5,50
Via Francigena Ordinary Bitter alc 3,3% (33 cl)	5,50

acqua

Acqua naturale ultra filtrata del Gran Paradiso (1 litro)	2.50
Acqua gassata ultra filtrata del Gran Paradiso (1 litro)	2.50
Acqua minerale naturale Lurisia (0,75 litri)	4.00
Acqua minerale gassata Lurisia (0,75 litri)	4.00

Al Sant'Orso il coperto è incluso

per i piccoli ospiti

Passato di verdure
€ 6.00

Piccolini Barilla al pesto
€ 8.00

Piccolini Barilla al pomodoro
€ 8.00

Fish and Chips**
€ 11.00

Battuta di manzo valdostano ai ferri con contorno del giorno
€ 11.00

Prosciutto cotto di Saint Oyen con quenelle di ricotta fresca
(senza: allergeni, glutine e polifosfati aggiunti)
€ 11.00

Cotoletta** di pollo
con patatine fritte**
€ 11.00

Le patatine fritte** o contorno del giorno
€ 6.00

Gelato** al fiordilatte o
alla vaniglia fatto in casa
€ 6.00

** = prodotto surgelato

gli antipasti

Tartare di manzo piemontese (120 gr. ca.)
con uovo marinato e leggera salsa all'acciuga
€ 16,50

Insalata di carciofi, toma gessata di capra
fattoria Le Beson di Cogne e citronette
€ 14,50

Assiette di salumi valdostani con Toma di Gressoney,
Fontina e castagne al miele della Valle d'Aosta
€ 19,00

Trota di torrente affumicata Altura con crostini di pane Farine'l
con frutta secca dei fratelli Chappoz,
riccioli di burro della Valle d'Aosta e caviale di trota
€ 17,00

Sformatino di zucca mantovana
con granella di amaretti e crema al Grana Padano
€ 14,00

Vitello cotto rosa, salsa tonnata alla Monferrina e fior di cappero
€ 15,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio (regolamento europeo n. 1169/2011 del 13 dicembre 2014)

senza glutine | senza lattosio | vegetariano

Pane e grissini senza glutine sono sempre disponibili

i primi

Fonduta valdostana con crostini di pane nero di Cogne
e lamelle di tartufo nero
€ 17,50

Risotto carnaroli ai funghi porcini** e zafferano,
mantecato alla robiola fresca di capra della fattoria Le Beson di Cogne
€ 14,50

Gnocchi* di barbabietola, fonduta al Bleu d'Aoste
e granella di nocciola Piemonte
€ 15,50

Pappardella* al rosmarino al ragù di selvaggina**
€ 16,50

Tagliolini* verdi all'ortica con zucchine e trota di montagna
€ 16,00

Spaghetti monograno Felicetti Senatore Cappelli con pomodoro Napoli
€ 13,50

*= 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, 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

i secondi

con contorno di stagione

Sottofiletto di manzo piemontese (220 gr. ca.),
fiocchi di sale di Maldon, patate con buccia fritte e senape di Meaux
€ 23,50

Guancia di manzo valdostano stufata al Gamay,
con polenta macinata a pietra del mulino Chappoz
€ 18,00

Stinco di agnello arrostito con purea di patate alla menta e salsa alle mele
€ 18,50

Carré di maialino cotto a bassa temperatura al profumo di liquirizia di Calabria
€ 17,50

Darna di salmone cotta al vapore con misticanza e maionese al basilico
€ 18,00

Filetto di trota di montagna cotta al cartoccio alle erbe fini
€ 18,00

Verdure di stagione alla griglia
con formaggio quadrotto dell'az. agricola Costa del Pino di Cogne
e confettura di nostra produzione
€ 15,00

Percorso di 5 Formaggi della Valle d'Aosta
con confetture fatte in casa e miele valdostano
(Fontina, Bleu d'Aoste, Toma di Gressoney, toma gessata di capra fattoria
Le Beson di Cogne e toma speziata azienda agricola Costa del Pino di Cogne)
€ 16,50

** = prodotto surgelato

i dolci

Tartelletta alle mandorle e arance
con crema al Cointreau e mele spadellate
€ 8,00

Tortino alla pesca e amaretti con crema inglese
€ 8,00

Semifreddo** al cioccolato al latte con salsa ai frutti di bosco
e crumble alle nocciole
€ 8,00

Tiramisù allo zabaione ma libero dal glutine
€ 7,50

Gelato** al fiordilatte fatto in casa,
cioccolato caldo e croccante al biscotto
€ 8,00

Gelato** alla vaniglia fatto in casa,
caramello e nocciole pralinate
€ 8,00

Crema di Cogne con le tegole della Valle d'Aosta
€ 7,50

Ananas con Génépy delle nostre montagne
€ 7,50

vini da dessert

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

** = prodotto surgelato