



# — Ristorante — Sant'Orso

## Vins rouges

	Verre	Bouteille
Torrette Supérieur 2020 (raffiné dans la mine de Cogne)	5.50	29.00
Fumin 2017 (raffiné dans la mine de Cogne)	7.00	41.00
Terre 2018 Tenuta San Leonardo	5.00	21.00
La Sabla 2020 Les Crêtes	5.00	21.00

## Vins blancs

Mon Blanc 2021 Les Crêtes	4.50	19.00
Chambave Muscat 2021 (raffiné dans la mine de Cogne)	6.00	33.00
Petite Arvine 2020 (raffiné dans la mine de Cogne)	5.50	29.00
Sauvignon Vette 2021 Tenuta San Leonardo	5.00	22.00

## Vins mousseux

Chandon Garden Spritz (apéritif au vin mousseux et à l'écorce d'orange)	6.50	
Prosecco Dirupo Brut Andreola Valdobbiadene Superiore	4.50	20.00
Cuvée des Mines Brut (raffiné dans la mine de Cogne)	6.50	35.00
Champagne Brut Deutz Classic	11.50	70.00
Chemin Etral (raffiné dans les anciennes grottes de Villeneuve)	7.50	50.00

## Bières

Bière artisanale Miniera di Cogne B63 Aosta Lager Blonde alc. 4,7% (50 cl.)	9,00
Napea Lager Blonde alc. 4,8% (33 cl)	5,50
Balance Lager Ambrée alc. 5,6% (33 cl)	5,50
Via Francigena Ordinary Bitter alc 3,3% (33 cl)	5,50
GNP Triple au génépy style belge alc 8,0% (33 cl.)	6,00

## Eaux

Eau naturelle ultra-filtrée Gran Paradiso (1 litre)	2.50
Eau gazeuse ultra-filtrée Gran Paradiso (1 litre)	2.50
Eau minérale naturelle Lurisia (0,75 litre)	4.00
Eau minérale gazeuse Lurisia (0,75 litrie)	4.00



wellness  
wellness | wellnes



senza glutine  
sans gluten | gluten free



senza lattosio  
sans lactose | lactose-free



vegetariano  
végétarien | vegetarian

**Pane e grissini senza glutine sono sempre disponibili**  
Gluten free bread and breadsticks always available  
Pains et gressin sans gluten sont toujours disponibles



# — Ristorante — Sant'Orso

## Red wines

	Glass	Bottle
Torrette Supérieur 2020 (refined in the Cogne mine)	5.50	29.00
Fumin 2017 (refined in the Cogne mine)	7.00	41.00
Terre 2018 Tenuta San Leonardo	5.00	21.00
La Sabla 2020 Les Crêtes	5.00	21.00

## White wines

Mon Blanc 2021 Les Crêtes	4.50	19.00
Chambave Muscat 2021 (refined in the Cogne mine)	6.00	33.00
Petite Arvine 2020 (refined in the Cogne mine)	5.50	29.00
Sauvignon Vette 2021 Tenuta San Leonardo	5.00	22.00

## Sparkling wines

Chandon Garden Spritz (sparkling wine and orange peel aperitif)	6.50	
Prosecco Dirupo Brut Andreola Valdobbiadene Superiore	4.50	20.00
Cuvée des Mines Brut (refined in the Cogne mine)	6.50	35.00
Champagne Brut Deutz Classic	11.50	70.00
Chemin Etral (refined in ancient caves in Villeneuve)	7.50	50.00

## Beers

Craft beer Miniera di Cogne B63 Aosta Blonde Lager alc. 4,7% (50 cl.)	9,00
Napea Blonde Lager alc. 4,8% (33 cl)	5,50
Balance Amber Lager alc. 5,6% (33 cl)	5,50
Via Francigena Ordinary Bitter alc 3,3% (33 cl)	5,50
GNP Triple belgian style genepy beer alc 8,0% (33 cl.)	6,00

## WATER

Gran Paradiso ultra-filtered natural water (1 litre)	2.50
Gran Paradiso ultra-filtered sparkling water (1 litre)	2.50
Lurisia natural mineral water (0.75 litres)	4.00
Lurisia sparkling mineral water (0.75 litres)	4.00



wellness  
wellness | wellnes



senza glutine  
sans gluten | gluten free



senza lattosio  
sans lactose | lactose-free




vegetariano  
végétarien | vegetarian

**Pane e grissini senza glutine sono sempre disponibili**  
Gluten free bread and breadsticks always available  
Pains et gressin sans gluten sont toujours disponibles



# pour nos petits hôtes for our little guests...


Velouté de légumes    
Vegetable soup  
€ 6.00



Les petites pâtes Barilla : sauce pesto ou bien sauce tomate ou bien avec crème et jambon   
Little Barilla pasta: with pesto sauce or tomato sauce or cream and ham  
€ 8.00

Dindon grillé (120 gr.) avec frites\*\* et sauces 10.00    
Grilled turkey steak (120 gr.) with French fries\*\* and sauces  
€ 10.00

Jambon cuit de Saint Oyen (sans : allergènes, gluten et polyphosphates ajoutés)  
Saint Oyen ham (without: added allergens, gluten and polyphosphates)  
€ 7.50

Escalope\*\* panée de poulet (140 gr.) avec frites\*\*    
Chicken fried cutlet\*\* (140 gr.) with French fries\*\*  
€ 10.00

Frites\*\*    
French fries\*\*  
€ 5.50

Glace à la crème de lait    
Milk cream ice cream  
€ 6.00



**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)

**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)

Il coperto è incluso nei nostri menù  
Couvert compris avec les forfaits menus | Cover charge included in all our menus

# hors d'œuvres

## starters

*Tartare de viande valdôtaine avec pâté d'olives et crème de burrata au basilic*  
Aosta Valley beef tartare with olives pâté on basil burrata cream



€ 15,00

*Mesclun de campagne, fromage de chèvre de la ferme Le Beson de Cogne, émincé de cheval et sauce à l'œuf et huile de noix valdôtaines*  
Mixed salad from the field, goat cheese from Le Beson farm of Cogne, shredded horse meat, with egg and walnut oil sauce



€ 13,00

*Culatello de Zibello et jambon cru de Bosses avec "torta fritta" (gâteau frit) et mousse de Parmigiano Reggiano 30 mois*  
Culatello di Zibello and Bosses raw ham served with "torta fritta" (fried cake) and foam of Parmigiano Reggiano aged 30 months

€ 17,00

*Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste : jambon cru de Bosses, jambon cuit de Saint Oyen grillé, lard d'Arnad, saucisse, boudin, mocetta de Cogne, châtaignes au miel et fromage Fontina*  
Platter of Aosta Valley cold cuts: Bosses raw ham, Saint Oyen barbecued ham, Arnad lard, sausage, blood sausage, Cogne mocetta, honey chestnuts and Fontina cheese



€ 16,50

*Fumés des lacs alpins : truite saumonée, truite arc-en-ciel, omble, avec pain de seigle grillé et beurre au gingembre, et caviar de truite*  
Alpine smoked fishes: salmon trout, rainbow trout, and brook trout with grilled rye bread and ginger butter, with trout caviar



€ 17,00

*Flan de fromage "toma" de Gressoney avec crème de poireau et pommes de terre de montagne*  
Gressoney "toma" cheese flan, with leek and mountain potato cream



€ 12,50

*Salade d'artichauts avec fromage "toma gessata" de chèvre de la ferme Le Beson de Cogne*  
Artichoke salad with "toma gessato" goat cheese from Le Beson farm of Cogne




€ 13,00

# entrées

## first courses

*Les pâtes “pappardelle” au romarin faites maison, avec sauce de viande de cerf*   
Homemade rosemary “pappardelle” pasta with deer meat sauce  
€ 16,00


*Les pâtes à l’œuf “tagliolini” faites maison, avec sauce à la viande rôtie, guanciale croustillant et cèpes*   
Homemade egg “tagliolini” sauteed with gravy, crispy guanciale and porcino mushrooms  
€ 14,50

*Les “agnolotti del plin” farcis à la viande, avec beurre et thym sauvage et fruits secs rôtis*  
“Agnolotti del plin” (meat filled pasta), with butter and sauvage thyme, and toasted nuts  
€ 13,50

*Gnocchis de pommes de terre et betteraves rouges faits maison au fromage Bleu d’Aoste*   
Little homemade potato and beetroot gnocchis, with bleu d’Aoste blue cheese  
€ 13,00

*Spaghettis monograno “Felicetti” à la sauce tomate et basilic*     
“Monograno Felicetti” spaghettis with tomato and basil sauce  
€ 12,00

*Risotto carnaroli aux pommes et Muscat de Chambave, parfumé à la cannelle*    
Cinnamon-scented Carnaroli risotto with apple and Chambave Muscat wine  
€ 13,50

*Fondue valdôtaine avec croûtons de pain noir de Cogne et cubes de polenta*   
Aosta Valley cheese fondue with grilled brown bread croutons and polenta cubes  
€ 14,00

*Soupe du jour*  
Soup of the day  
€ 10,00

\*= 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 œufs 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



*Faux-filet de viande Fassona piémontaise à la grille au sel fumé*     
*avec gaufrettes de pommes de terre*  
Grilled sliced Piedmont beef sirloin with smoked salt, and potato waffles  
and Donnas wine reduction  
**€ 21,00**



*Carré d'agneau de la Nouvelle Zélande, en croûte de pain aux pistaches*   
Rack of New Zealand lamb in pistachio bread crust  
**€ 23,00**

*Joue de viande de vache valdôtaine mijotée au Torrette à basse température,*  
*avec polenta rustique moulue à la pierre*   
Aosta Valley beef cheek stewed at low-temperature with Torrette wine,  
with stone-ground polenta  
**€ 16,00**

*Escalope de filet mignon de porc sauce cacao*   
Pork filet scallop with cocoa sauce  
**€ 16,00**

*Filet de truite arc-en-ciel de Lillaz au lard d'Arnad,*  
*parfumée au thym avec pommes de terre en purée*     
Thyme-scented Lillaz salmon trout filet with Arnad lard, and smashed potatoes  
**€ 16,00**

*Darne de saumon cuite à la vapeur avec salade de fenouil et mayonnaise à l'aneth*     
Steamed salmon steak with fennel salad and dill mayonnaise  
**€ 15,50**

*Assiette de fromages valdôtains de vache et de production de brebis et*  
*chèvre de la ferme Le Beson de Cogne avec miel de la Vallée d'Aoste et nos confitures*    
Aosta Valley platter with cow, sheep and goat cheeses from Le Beson farm of Cogne,  
local produced honey and our jams  
**€ 15,00**


# desserts

# desserts



Crème de Cogne avec ses biscuits "tegole" valdôtaines   
Cogne custard with its typical "tegole" biscuits  
€ 7,50

Bavarois aux fruits rouges et chocolat blanc avec sablé au lime    
Red fruits and white chocolate bavarian cream with lime scented sablé biscuit  
€ 7,00

Tartelette au citron avec meringue italienne   
Lemon tart with Italian meringue  
€ 7,00

Sicile - Vallée d'Aoste : cannolo avec ricotta de brebis de la ferme Le Beson de Cogne   
Sicily - Aosta Valley: cannolo with sheep ricotta by Le Beson farm of Cogne  
€ 7,50

Gâteau Sacher avec confiture de framboises   
Sachertorte with raspberry jam  
€ 8,00

Tarte tatin aux pommes de la région glace maison à la vanille    
Tarte tatin with Aosta Valley apples and home made vanilla ice cream  
€ 7,50

Glace à la crème de lait faite maison, morceaux de marrons, nougat à la noisette Piémont    
Homemade fiordilatte ice cream\*\*, chopped chestnuts, crunchy Piedmont hazelnuts  
€ 7,50

Coupe d'ananas au génépi      
Cup of pineapple with génépy liquor  
€ 6,50



## vini da dessert

## vins de dessert | dessert wines

Chambave Muscat Flétri La Vrille (3 bicchieri gambero rosso)  
Eiswein Kracher vino austriaco da uve ghiacciate

€ 7.00  
€ 7.00