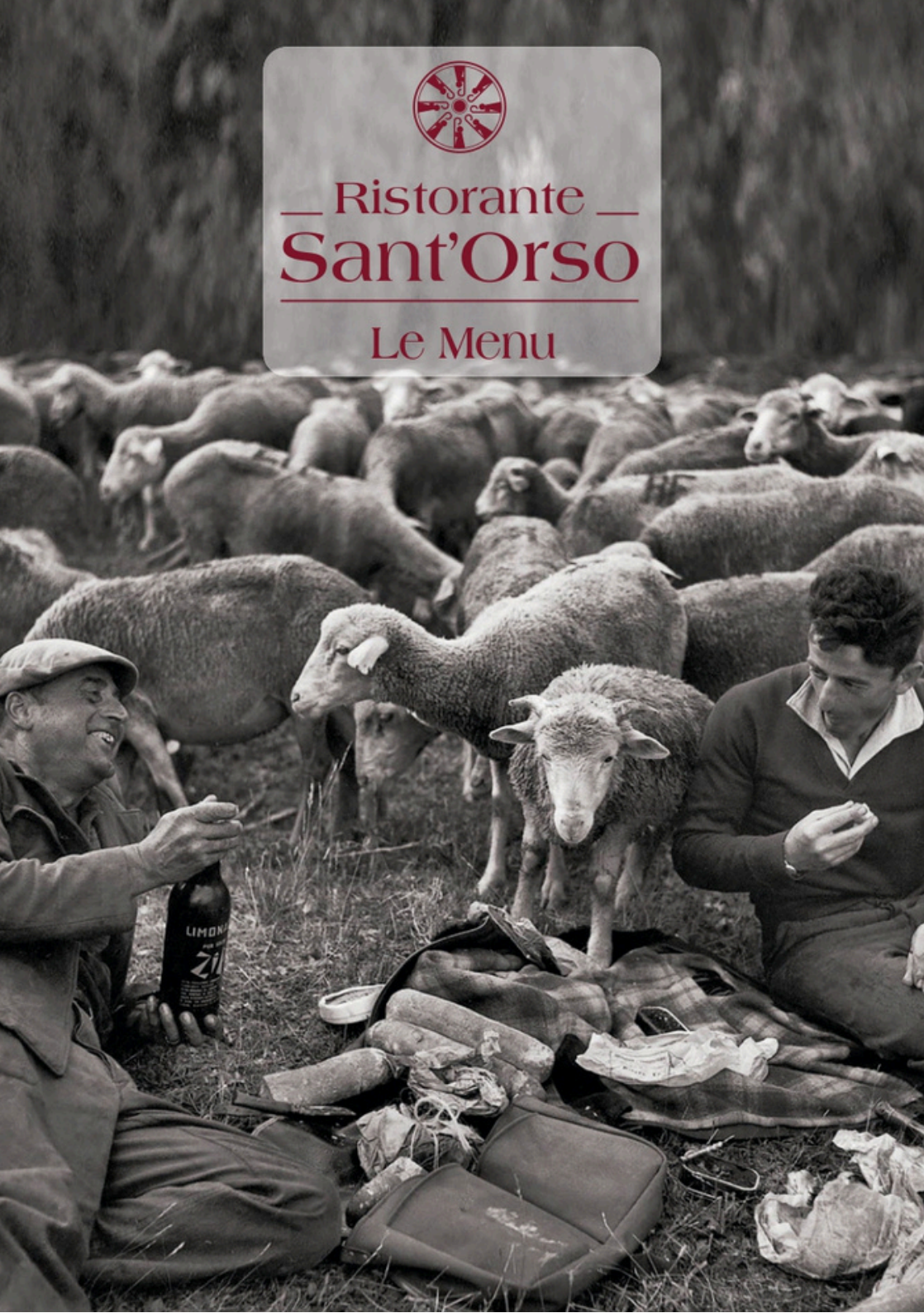

Ristorante Sant'Orso

Le Menu

Ristorante Sant'Orso

vins rouges | *red wines*

Torrette Supérieur 2021 (affiné dans la Mine Cogne)	7,00	37,00
Fumin 2018 (affiné dans la Mine de Cogne)	8,00	47,00
Terre 2020 - Tenuta San Leonardo	5,00	26,00
La Sabla 2021 - Les Crêtes	4,50	24,00

vins blancs et rosé | *white and rosé wines*

Mon Blanc 2022 - Les Crêtes	3,50	20,00
Chambave Muscat 2021 (affiné dans la Mine de Cogne)	7,50	39,00
Petite Arvine 2021 (affiné dans la Mine de Cogne)	7,00	35,00
Cuvée Emma Côtes du Vivarais AOP 2020 - Domaine Gallety	7,50	40,00
Sauvignon Vette 2022/2023 - Tenuta San Leonardo	5,00	26,00
Rosé Alìe 2022/2023 - Frescobaldi	4,50	24,00

vins mousseux | *sparkling wines*

Valdobbiadene Superiore Dirupo Brut Andreola	4,50	22,00
Cuvée des Mines Brut (affiné dans la Mine de Cogne)	7,00	37,00
Champagne 242 collection Louis Roederer	16,00	95,00

vin passito | *passito wine*

Chambave Muscat - Flétri La Vrille (3 bicchieri Gambero Rosso)	10,00	57,00 (0,375 cl)

bières | *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
Via Francigena Ordinary Bitter alc.3,3% (33 cl)	5,50

ALLERGENES | ALLERGENS

1. Gluten
2. Lactose
3. Œuf | Eggs
4. Crustacés | Crustaceans
5. Poisson| Fish
6. Soja | Soy
7. Arachides| Peanuts
8. Noix| Nuts
9. Céleri | Celery
10. Sesame
11. Lupin | Lupines
12. Moutarde | Moustard
13. Mollusques| Shellfish
14. Anhydride sulfureux | Sulfur dioxide

Au Sant'Orso le couvert est inclus | Cover charge is included at Sant'Orso

Certains millésimes peuvent différer en raison de l'approvisionnement en vins.
Pour un choix plus large, consultez notre carte des vins.
Some vintages may differ due to the supply of wines during the season.
For a wider choice of wines please consult our wine list.

entrées
first courses

Tagliolini* à la truffe, sauce au fromage Taleggio
et noisettes du Piemont 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9
Tagliolini with truffle, Taleggio cheese sauce and Piedmont hazelnuts*
€ 17,00

Tagliatelle* au ragoût de sanglier 1 - 2 - 3 - 9 - 14
Tagliatelle with wild boar ragout*
€ 16,50

"Agnolotti* del plin" avec sauce au rôti, légumes croustillants et Parmigiano Reggiano
"Agnolotti del plin" pasta with roast sauce, crispy vegetables and Parmigiano Reggiano*
€ 17,00 1 - 2 - 3 - 14

Risotto Carnaroli au safran, ragoût maison de jarret de veau**
*Carnaroli saffron risotto, homemade veal shank** ragout* 1 - 2 - 3 - 9 - 14
€ 17,00

Spaghetti à la tomate Napoli et basilic
Spaghetti with Napoli tomatoes and basil 1 - 2 - 3 - 9
€ 14,50

Soupe d'été du jardinier avec croûtons de pain
Gardener's summer soup with bread croutons 1 - 9
€ 14,00

Fondue à la valdôtaine avec pain noir de Cogne
Cheese fondue with Cogne brown bread 2 - 9 - 14
€ 16,00

Gnocchi* au pesto de basilic et de courgette, guanciale croustillant
et fromage Pecorino Romano 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9
Gnocchi with basil and zucchini pesto, crispy guanciale*
and Pecorino Romano cheese
€ 16,50

Pour nos Clients en demi-pension, les prix des plats ne sont pas pris en compte.
For our Guests in half board, the prices of dishes are not taken into account.

Pains et gressins sans gluten sont toujours disponibles | *Gluten free bread and breadsticks always available*

*** = Nos pâtes sont faites maison** avec produits fraîs et selectionnés par nos meilleurs producteurs.
Les farines utilisées, biologiques et moulues sur pierre: les pâtes 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.
** = produit congelé

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

plats
main courses

Trilogie d'agneau de Nouvelle-Zélande avec accompagnement du jour
New Zealand lamb trilogy with side dish of the day 1 - 2 - 9 - 12 - 14
€ 25,00

Ribs de porc, sauce BBQ, salade de chou, cumin, bacon et frites** avec peau
*Pork ribs, BBQ sauce, cabbage salad, cumin, bacon and skin on fries*** 1 - 9 - 12 - 14
€ 21,00

Entrecôte (250 gr env.), frites** avec peau, sauce béarnaise et fleur de sel 1 - 2 - 3 - 14
*"Ribeye" entrecôte (250 gr approx.), skin on fries**, béarnaise sauce and fleur de sel*
€ 25,00

Joue de bœuf braisée au vin Torrette et polenta de pommes de terre
Beef cheek braised in Torrette wine and potatoes polenta 2 - 9 - 14
€ 22,00

Truite de montagne*, riz vénus, mayonnaise au lime et légumes à l'aigre-doux
Mountain trout, venus rice, lime mayonnaise and sweet and sour vegetables* 3 - 5 - 9 - 14
€ 21,00

Bar* au four, pain aromatique, pignons de pin, fenouil sauvage, orange et tomates cerises avec accompagnement du jour 1 - 5 - 8 - 9 - 14
Baked sea bass, aromatic bread, pine nuts, wild fennel, orange and cherry tomatoes with side dish of the day*
€ 22,00

Parcours de 5 fromages de la Vallée d'Aoste
avec confitures maison, miel valdôtain et noix
(Fontina, Bleu d'Aoste, Toma de Gressoney, tome de chèvre de la ferme « Le Beson » de Cogne et tome épicée « Azienda Agricola Costa del Pino» de Cogne) 2 -8
Tasting of 5 Aosta Valley Cheeses with homemade jams, honey and nuts
(Fontina, Bleu d'Aoste, Toma of Gressoney, goat cheese from "Le Beson" farm of Cogne and spiced cheese from "Azienda Agricola Costa del Pino" of Cogne)
€ 17,50

Aubergine cuite au four avec roquette, tomate et crème de poivrons
Baked eggplant with rocket, tomato and peppers cream 1 - 6 - 9 - 14
€ 16,50

Rosti de pommes de terre avec œuf au plat, bacon et fromage Raclette
Potato rosti with fried egg, bacon and Raclette cheese 2 -3
€ 16,50

* = Produit frais fait maison, abattu à l'origine à -20°C | * = *Fresh homemade product, originally culled at -20 °C*
** = produit congelé | ** = *frozen product*

desserts

Crème de Cogne avec biscuits typiques “tegole” 1 - 2 - 3 - 8
Cogne curstard with Aosta Valley “tegole” biscuits
8,00

Ananas avec glace** maison au genepy 2
*Pineapple with homemade genepy ice cream***
€ 8,00

Glace** à la crème de lait avec lait frais km zéro
“Azienda Agricola Costa del Pino” de Cogne et coulis à la fraise 2
*Ice cream** made with local fresh milk from “Azienda Agricola Costa del Pino”*
of Cogne, with strawberry sauce
€ 8,00

Tartellette aux baies et chocolat
Berry and chocolate tartlet 1 - 2 - 3
€ 9,50

Brownie avec crème à la vanille, sauce au caramel salé
et perles croustillantes au chocolat
Brownie with vanilla cream, salted caramel sauce
and crispy chocolate pearls 1 - 2 - 3 - 8
€ 9,50

Strudel Maison avec sauce à la vanille
Homemade strudel with vanilla sauce 1 - 2 - 3 - 8
€ 9,50

Bavarois* à la mangue avec mousse au fruit de la passion et crumble aux agrumes
Mango bavarian cream with passion fruit mousse and citrus fruit crumble* 3
€ 9,00

vin passito (au verre) | *passito wine (glass of)*

Chambave Muscat Flétri La Vrille (3 bicchieri Gambero Rosso) € 10,00

* = Produit frais fait maison, abattu à l’origine à -20°C | * = *Fresh homemade product, originally culled at -20 °C*
** = produit congelé | ** = *frozen product*