

ANTIPASTI | APPETIZERS

23,00 € *Tagliere misto di salumi e formaggi tipici valdostani* ^{1.7}

Mixed platter of typical Aosta Valley cold cuts and cheeses ^{1.7}

- Prosciutto cotto alle erbe
- Prosciutto crudo
- Mocetta
- Coppa al ginepro
- Salsiccia nostrana
- Fontina Dop
- Bleu d'Aoste
- Tronchetto di capra
- Toma VDA



23,00 € *Battuto di manzo VDA, stracciatella di burrata, capperi in fiore e chips di pomodorino essiccato* * ⁷

Beef VDA, burrata stracciatella, caper blossom and dried cherry tomato chips * ⁷

20,00 € *Cheesecake di asparagi, fonduta allo zafferano e salvia fritta* * ** ^{1.3.7}

Asparagus cheesecake, saffron fondue and fried sage * ** ^{1.3.7}

22,00 € *Salmerino leggermente affumicato, purea di avocado, fiore di zuccina e uova di trota* * ^{1.4}

Lightly smoked char, avocado puree, courgette flower and trout roe * ^{1.4}



20,00 € *Carpaccio di manzo marinato al ginepro, salsa tonnata, verdure in agrodolce e perlage di balsamico* ^{3.4.9.12}

Beef carpaccio marinated in juniper, tuna sauce, sweet and sour vegetables and balsamic vinegar perlage ^{3.4.9.12}

IL COPERTO PER IL SERVIZIO SERALE E' DI € 3,00 | € 3,00 COVER CHARGE FOR DINNER SERVICE

PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI CONSULTA L'ULTIMA PAGINA DI QUESTO MENU

FOR MORE INFORMATION ON ALLERGENS, SEE THE LAST PAGE OF THIS MENU

* ALCUNI PRODOTTI FRESCHI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA AI SENSI DEL REG. CE 852/04 DEL MANUALE HACCP

* SOME FRESH PRODUCTS MAY BE SUBJECT TO RAPID BLAST CHILLING IN ACCORDANCE WITH REG. EC 852/04 - HACCP GUIDELINES

** FATTO DIRETTAMENTE DAL NOSTRO LABORATORIO ARTIGIANALE

** MADE IN OUR ARTISANAL LAB

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

22,00 € *Tortello verde ripieno di seras e borragine con burro salato e nocciole* * ** 1.3.7.8
Green tortello stuffed with seras and borage with salted butter and hazelnuts * ** 1.3.7.8



22,00 € *Risotto Carnaroli, crema di pisellini, stracciatella di burrata e peperone crusco* 7
Carnaroli risotto, cream of peas, stracciatella di burrata and crusco peppers 7

24,00 € *Tagliolino maison 30 tuorli, sugo di capriolo su fondutina di capra* * ** 1.3.7.9

Tagliolino maison 30 yolks, venison sauce on goat fondue * ** 1.3.7.9

20,00 € *Gnocchetti di patate viola, purea di melanzane fumé, datterino confit e petali di mandorla* * ** 1.3.7.8

Purple potato dumplings, smoked aubergine puree, date confit and almond petals * ** 1.3.7.8

MENU LUNCH (solo a pranzo) LUNCH MENU (only lunch)

18,00 € Club Sandwich: pollo, pomodoro, uovo, bacon, insalata, mayonese ^{1.3.7}

Club Sandwich: chicken, tomato, egg, bacon, salad, mayonnaise ^{1.3.7}

18,00 € Hamburger "4810": Hamburger di manzo, fontina DOP, bacon, pomodoro, insalata, pane ai cereali e semini accompagnato da patate* ^{1.6.7.11}

*4810 hamburger: beef burger, DOP Fontina cheese, bacon, tomato, salad, grain and seeded bread buns, accompanied with potatoes** ^{1.6.7.11}

18,00 € Scrocchiarella con prosciutto cotto alle brace di St. Oyen, straciatella, pomodorini e basilico * ^{1.7}

*Scrocchiarella with St. Oyen grilled ham, straciatella cheese, cherry tomatoes and basil ** ^{1.7}

18,00 € Avocado toast con salmone fumé e erba cipollina ^{1.3.4.7}

Avocado toast with smoked salmon and chives ^{1.3.4.7}

INSALATE | SALADAS



18,00 € Poke Bowl: riso Basmati, avocado, gamberi, mais e teriyaki * ^{2.6}

*Poke Bowl: Basmati rice, avocado, prawns, corn and teriyaki ** ^{2.6}

18,00 € Poke Bowl: Cous-cous, pollo grigliato, feta, pomodorini e olive * ^{1.7}

*Poke Bowl: Cous-cous, chicken, feta, cherry tomatoes and olives ** ^{1.7}

18,00 € Caesar Salad: insalata, pollo grigliato, bacon, scaglie di grana, crostini di pane, salsa caesar * ^{1.7}

*Caesar Salad: salad, chicken, bacon, parmesan flakes, bread croutons, caesar sauce** ^{1.7} 

18,00 € Niçoise: patate lesse, uovo sodo, fagiolini, pomodori, tonno e cipolla caramellata * ^{3.4.12}

*Niçoise: boiled potatoes, boiled egg, green beans, tomatoes, tuna and caramelised onion** ^{3.4.12}

LA NOSTRA CARTA ALLA BRACE (solo a cena)
OUR SELECTION FROM THE GRILL (only dinner)

60,00 € *Costata di manzo Tomahawak * per 2 persone (circa 1kg - 1,100kg)*
*Rib-Eye steak Tomohawak * for 2 people (about 1kg - 1,100Kg)*

30,00 € *Entrecote di manzo Irlandese **
*Irish beef entrecote **

30,00 € *Galletto ruspante alla brace **
*Barbecued free-range cockerel**

Tutte le nostre portate sono accompagnate da verdure grigliate e patate
All our courses are accompanied by grilled vegetables and potatoes

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES



28,00 € *Lingotto di maialino da latte, pannocchia di mais grigliata, chutney al mango e senape dolce * 7.10*

*Suckling pig lingotto, grilled corn cob, mango chutney and sweet mustard * 7.10*

28,00 € *Costoletta di vitello rustica alla valdostana con insalata di patate e misticanza orientale * 1.3.7*

*Rustic veal chop alla valdostana with potato salad and oriental misticanza * 1.3.7*

30,00 € *Suprema d'anatra CBT, jus de canard, ketchup di ciliegia e flan di asparagi * 1.3.7.12*

*CBT duck supreme, jus de canard, cherry ketchup and asparagus flan * 1.3.7.12*



30,00 € *Turbante di filetto di branzino, crema di cannellini e cozze alla marinara * 4.14*

*Turbant of sea bass fillet, cannellini cream and mussels marinara * 4.14*

DESSERT | DESSERTS

€ 10,00 **Caffè Gourmet** * **

Caffè espresso servito con 5 piccoli assaggi della nostra pasticceria 1.3.5.6.7.8.11.12

Espresso served with a selection of 5 homemade pastries 1.3.5.6.7.8.11.12

€ 8,50 **“La Mousseline”** * **

Meringa cotta a bagnomaria su base di caramello salato, finita con soffice crema chantilly, petali di mandorle tostate e caramello 1.3.7.8

Meringue baked in bain-marie on salted caramel base, finished with fluffy chantilly cream, toasted almond petals and caramel 1.3.7.8

€ 8,50 **“4810 SUMMER EDITION”** * **

Dessert tra il morbido e il croccante al cioccolato e menta 1.3.5.7.8

Dessert between soft and minty chocolate and mint 1.3.5.7.8 

€ 8,50 **Semifreddo al caramello** * **

Cioccolato al latte crunchy e arachidi con salsa al lampone 3.7.8

Crunchy milk chocolate and peanuts with raspberry sauce 3.7.8 

€ 8,50 **La nostra proposta vegana** * ** 1.6

Pink Velvè a base di tofu e frutti rossi

Our vegan proposal * **

Pink Velvè with tofu and red fruits * ** 1.6

€ 8,50 **Le proposte del giorno** * **

Fatevi consigliare dai nostri ragazzi 1.3.5.6.7.8.11.12

Today's Specials * **

Ask our staff for dessert specials 1.3.5.6.7.8.11.12

€ 7,00 **Gelati di nostra produzione (3 gusti)** * ** 3.7.6.8

- Vaniglia, Vanilla
- Cioccolato, chocolate
- Pistacchio, Pistachio 
- Nocciatella, Halzelnut   
- Limone (sorbetto), Lemon (sorbet) 3
- Fragola (sorbetto), Strawberry (sorbet)