

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 frita* * ** ^{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*

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*

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

PIATTI VEGETARIANI & VEGAN VEGETARIAN & VEGAN DISHES

18,00 € *Tartare di barbabietola con humus di ceci alla curcuma, chips di mais e olio alle erbe ¹*
Beetroot tartare with turmeric chickpea humus, corn chips and herb oil ¹

18,00 € *Pici saltati con ragù di verdure, pomodorino confit e mandorle tostate * ^{1.8.9}*
*Pici sauteed with vegetable ragout, confit tomato and toasted almonds * ^{1.8.9}*

22,00 € *Seitan alla brace con verdure in agrodolce e salsa teriyaki ^{1.6.9.12}*
Grilled seitan with sweet and sour vegetables and teriyaki sauce ^{1.6.9.12}

INSALATE | SALADAS (solo a cena - only dinner)



20,00 € *Poke Bowl: riso basmati, avocado, gamberi, tartare di salmone, mais e teriyaki * 2.3.4.6*

*Poke Bowl: basmati rice, avocado, shrimp, salmon tartare corn, and teriyaki * 2.3.4.6*

20,00 € *Poke Bowl: Cous-cous, pollo grigliato, feta, pomodorini, olive e uovo di faraona poché * 2.3.4.6*

Poke Bowl: Cous-cous, grilled chicken, feta cheese, cherry tomatoes, olives and poached guinea fowl egg 2.3.4.6*

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}

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 Velvèd a base di tofu e frutti rossi

Our vegan proposal * **

Pink Velvèd 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)

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

NEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE PRESENTI DELLE TRACCE DI ALLERGENI

(Indicati nella Direttiva 2003/89/CE, nei successivi aggiornamenti
e riproposti nell'Allegato II dal regolamento FIAC.)

- 1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:**
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Maltodestrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3. Uova e prodotti a base di uova.**

(Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - Olio e grasso di soia raffinato;
 - Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, Tocoferolo succitato D-alfa naturale a base di soia;
 - Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - Estere di standolo vegetale prodotto da sterili da olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
 - Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - Lattitolo (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8. Frutta a guscio vale a dire:**

Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Coorylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carta Illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadam o noci del Queensland (*Macadam tetraphylla*) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10. Senape e prodotti a base di senape.**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

OUR PRODUCTS MAY CONTAIN THE FOLLOWING TRACES OF ALLERGENS
(Listed in Directive 2003/89/EC and nei subsequent updates and in Annex II of the FIAC Regulations)

1. **Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridizations, and products derived thereof, except:**
 - Glucose syrup made from wheat, including dextrose;
 - Malt dextrin made from wheat;
 - Glucose syrups based on barley;
 - Cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. **Shellfish and products made with shellfish.**
3. **Eggs and egg-based products.** (Includes eggs of all species of egg-bearing animals).
4. **Fish and fish-based products, except:**
 - Fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - Gelatine or Isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.
5. **Peanuts and peanut-bades products.**
6. **Soybeans and soybean-derived products, except:**
 - Refined soybean oil and fat;
 - Natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha, tocopherol natural D-alpha, tocopherol soy-based natural D-alpha tocopherol succinate;
 - Vegetable olis derived from phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - Plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soy.
7. **Milk and milk-based products (including lactose), except:**
 - Whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - Lactitol (this includes cow, goat, sheep milk and any product derived from them).
8. **Nuts, namely:**

Almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Coorylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya Illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Brasil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifoliae*) and products made with these nuts, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. **Celery and celery-based products.**
10. **Mustard and mustard-based products.**
11. **Sesame seeds and products made with sesame seeds.**
12. **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/l expressed in terms of total amount of SO₂ to be calculated for ready-made products or products that have been reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.
13. **Lupin and lupin-based products.**
14. **Molluscs and products made with molluscs.**