

ANTIPASTI | APPETIZERS

35,00 € Assiette Royale (2 pax - tempo di attesa dai 8-10 min) 1.7.12

Assiette Royale (for 2 people - waiting time 8-10 min) 1.7.12

Salumi e formaggi accompagnati da gnocco fritto

Pancetta cotta, messata nostrana, salsicce nostrane, boudeun, prosciutto cotto d'agnello, soppressa, coppa stagionata, lonza di maiale stagionata, petto d'anatra affumicato.

Fontina DOP d'alpeggio, toma di Gressoney, toma al ginepro, carbonito di capra, formaggi di capra di grotta.

Mostarda senapata ai fichi, mostarda senapata alle mele renette, cipolle rossa caramellata e cetrioli in agrodolce. Grissini e pane.

Cold cuts and cheeses accompanied by fried dumplings

Cooked pancetta, local messata, local sausages, boudeun, cooked ham lamb, soppressa, seasoned coppa, seasoned pork loin, smoked duck breast.

Fontina DOP from the mountain pastures, toma di Gressoney, toma al ginepro, carbonito di capra, goat's cheese from the caves.

Mustard chutney with figs, mustard chutney with renette apples, caramelised red onions and sweet and sour cucumbers. Breadsticks and bread.



23,00 € Battuto di manzo VDA, stracciatella di burrata, capero 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



22,00 € 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

18,00 € La nostra scodella di escargot 1.6.7.9

Our bowl of escargot 1.6.7.9

Pane ai cinque cereali scavato con all'interno lumache alla Borgogna

Five-grain bread hollowed out and filled with Burgundy snails

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 crusca peppers 7

24,00 € Tagliolino maison 30 tuorli, sugo di capriolo su fondutina di capra * ** 1.37.9
*Tagliolino maison 30 yolks, venison sauce on goat fondue * ** 1.37.9*

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*

 **18,00 € “Piatto Randonneur”**
*Maxi roesti di patate con 3 uova al tegamino, bacon e Fontina DOP * 3.7*
“Hiker plate”
Large potato roesti with 3 fried eggs, bacon, and Fontina DOP cheese 3.7

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, stracciatella, pomodorini e basilico * ^{1.7}

*Scrocchiarella with St. Oyen grilled ham, stracciatella 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 Velved a base di tofu e frutti rossi
Our vegan proposal * **
Pink Velved 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.**