Cucina aperta dalle 12:00 alle 15:30 in bassa stagione · fino alle 16:00 in alta stagione
Kitchen open from 12:00 to 3:30 pm in low season · until 4:00 pm in high season

MENU SNACK

SNACK MENU

18,00 € Poke: riso basmati, gamberi* glassati alla teriyaki e sesamo, alghe wakame*, feta, shiitake e petali di mandorle, serviti con salsa ponzu
2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14
Poke: basmati rice, teriyaki and sesame glazed prawns, wakame seaweed*, feta, shiitake and almond flakes, served with ponzu sauce*

18,00 € Club Sandwich: pollo, pomodoro, uovo, bacon, insalata, maionese accompagnato da patate* 1.3.7
*Club Sandwich: chicken, tomato, egg, bacon, salad, mayonnaise served with potatoes**

20,00 € Hamburger "4810": hamburger di manzo*, Fontina△ D.O.P., bacon, pomodoro, insalata, pane ai cereali* e semini accompagnato da patate*
1.6.7.11
Hamburger "4810": beef hamburger, Fontina△ D.O.P., bacon, tomato, salad, cereal and seed bread* served with potatoes**

18,00 € Caesar Salad: insalata, pollo grigliato, bacon, scaglie di grana, crostini di pane, salsa caesar 1.7
Caesar Salad: salad, grilled chicken, bacon, parmesan shavings, bread croutons, caesar dressing

18,00 € Avocado toast: pan brioche*, guacamole*, salmone fumé e erba cipollina
1.3.4.7
Avocado toast: brioche bread, guacamole*, smoked salmon and chives*

18,00 € Pinsa*: salsa di pomodorini arrosto, fior di latte, Jambon de Bosses, rucola e scaglie di Grana Padano 1.5.6.7.8
Pinsa: roasted cherry tomato sauce, fior di latte, Jambon de Bosses, rocket and Grana Padano shavings*

Coperto € 2,00 · *Cover charge € 2,00*

Cucina aperta dalle **12:00** alle **15:30** in bassa stagione · fino alle **16:00** in alta stagione
Kitchen open from 12:00 to 3:30 pm in low season · until 4:00 pm in high season

TAPAS

Crostini della vetrina · From our counter

3 crostini 10,00 € · *any 3 crostini*

3,50 €	Crostino di pane al carbone con guacamole* e salmone 1.4 *Charcoal bread crostino with guacamole* and salmon*
3,50 €	Crostino di pane di segale con Philadelphia e giardiniera fatta in casa 1.7.12 *Rye bread crostino with cream cheese and homemade giardiniera*
3,50 €	Crostino di pane ai fichi con lardo d'Arnad D.O.P., miele di castagno e nocciole 1.8 *Fig bread crostino with Lardo d'Arnad D.O.P., chestnut honey and hazelnuts*
3,50 €	Crostino con patata di montagna, Bleu d'Aoste e noci 1.7.8 *Crostino with mountain potato, Bleu d'Aoste and walnuts*
3,50 €	Crostino con salsiccia, peperoni e senape antica 1.10 *Crostino with sausage, peppers and wholegrain mustard*
3,50 €	Crostino con toma di montagna, mela renetta e miele di rododendro 1.7 *Crostino with mountain toma, renette apple and rhododendron honey*
5,00 €	Crostone di pane nero, motzetta, Fontina$^{\triangle}$ D.O.P. e cipolla all'agro 1.7.12 *Black bread crostone, motzetta, Fontina$^{\triangle}$ D.O.P. and pickled onion*

Coperto € 2,00 · *Cover charge € 2,00*

Cucina aperta dalle **12:00** alle **15:30** in bassa stagione · fino alle **16:00** in alta stagione
Kitchen open from 12:00 to 3:30 pm in low season · until 4:00 pm in high season

ANTIPASTI/APPETIZERS

24,00 €

Battuto di manzo, lardo d'Arnad D.O.P., pere Martin Sec e pane nero valdostano 1.7.8.9.10

Beef tartare, Lardo d'Arnad D.O.P., Martin Sec pears and Aosta Valley black bread

38,00 €

Assiette Royale (2 pax) 1.5.6.8.9.10

Motzetta valdostana, boudin, lardo d'Arnad D.O.P., Jambon de Bosses D.O.P., saouseusses, jambon cuit brace de Bosses, coppa al ginepro.
Fontina△ D.O.P., Bleu d'Aoste, caprino valdostano, Reblec, toma di Gressoney.
Servito con pane nero ai fichi e noci, composta di mele renette, cetriolini sottaceto, cipolla agrodolce e miele di rododendro.

Motzetta, boudin, Lardo d'Arnad D.O.P., Jambon de Bosses D.O.P., saouseusses, jambon cuit brace de Bosses, juniper coppa.
Fontina△ D.O.P., Bleu d'Aoste, Aosta Valley goat cheese, Reblec, toma di Gressoney.
Served with black bread with figs and walnuts, renette apple compote, pickled gherkins, sweet and sour onions and rhododendron honey.

16,00 €

Sformatino di patate di montagna e verza brasata, toma di Gressoney e croccante di segale 1.3.6.7.8 ** ***

Mountain potato and braised savoy cabbage flan, toma di Gressoney and rye crisp

16,00 €

Carpaccio di barbabietola, mele renette e tofu fumé 6.8.9.10

Beetroot carpaccio, renette apples and smoked tofu

Coperto € 2,00 · *Cover charge € 2,00*

Cucina aperta dalle **12:00** alle **15:30** in bassa stagione · fino alle **16:00** in alta stagione
Kitchen open from 12:00 to 3:30 pm in low season · until 4:00 pm in high season

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

18,00 €	Soupe à l'oignon servita nel pane scodella* 1.5.6.7.8△ *French onion soup served in a bread bowl*
16,00 €	Minestrone di verdure e legumi servito con crostini di pane e briciole di Fontina△ D.O.P. 1.5.6.7.8 ** *Vegetable and legume minestrone served with croutons and Fontina△ D.O.P. crumble*
22,00 €	Tagliatelle al ragù di cervo e mirtilli 1.3.5.6.7.9.10.11.12 ** *** *Tagliatelle with venison and blueberry ragù*
22,00 €	Gnocchi di patate* alla bava, fonduta di Fontina△ D.O.P. e noci tostate 1.3.7.8 *Potato gnocchi* alla bava, Fontina△ D.O.P. fondue and toasted walnuts*
22,00 €	Risotto alla zucca mantovana, Bleu d'Aoste e amaretti salati 1.3.5.6.7.9.10.11.12 *Mantua pumpkin risotto, Bleu d'Aoste and savoury amaretti*
22,00 €	Ravioli ripieni di cinghiale* su delicata di patate di montagna, il suo fondo e tartufo 1.3.5.6.7.8.9.10.11.12 ** *** *Wild boar ravioli on a delicate mountain potato cream, its jus and truffle*

Coperto € 2,00 · *Cover charge € 2,00*

Cucina aperta dalle **12:00** alle **15:30** in bassa stagione · fino alle **16:00** in alta stagione
Kitchen open from 12:00 to 3:30 pm in low season · until 4:00 pm in high season

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

	26,00 €	Guancia di manzo brasata al Torrette valdostano su polenta concia△ 1.3.5.6.7.8.9.10.11.12 ** *Beef cheek braised in Torrette wine on polenta concia△*
⋔	26,00 €	Trota di Morgex alla piastra servita con verdure invernali 4.9 ** *Griddled Morgex trout served with winter vegetables*
⋔	22,00 €	Rösti di patate*, porri alla brace, hummus di ceci, cardoncelli e salsina alla senape e miele di rododendro 9.10.12 *Potato* rösti, grilled leeks, chickpea hummus, king oyster mushrooms and mustard and rhododendron honey sauce*
⋔	30,00 €	Entrecôte alla piastra con patate* e insalata mista 7.9 *Griddled entrecôte with potatoes* and mixed salad*

Coperto € 2,00 · *Cover charge € 2,00*

Cucina aperta dalle **12:00** alle **15:30** in bassa stagione · fino alle **16:00** in alta stagione
Kitchen open from 12:00 to 3:30 pm in low season · until 4:00 pm in high season

DESSERT

7,00 € — Semifreddo al croccantino e rum* * *** 3.7.8.12
con cuore di meringa croccante alla liquirizia e caramello al caffè
Almond brittle and rum semifreddo with a crunchy liquorice meringue centre and coffee caramel

7,00 € — "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 cooked in a bain-marie on a salted caramel base, topped with soft Chantilly cream, toasted almond petals, and caramel 1.3.7.8

7,00 € — Mela al fieno 1.3.7.8.12
con frolla e crumble alle mandorle e chantilly al Grand Marnier (su richiesta anche chantilly classica)
Hay-baked apple with almond shortcrust, almond crumble and Grand Marnier Chantilly cream (classic Chantilly on request)

8,00 € — "4810 Winter Edition"* * ***
Semisfera di cioccolato dal cuore cremoso di arachidi e caramello 3.5.7.8
Chocolate dome with a creamy peanut and caramel heart

7,00 € — Aspic alla frutta di stagione
Seasonal fruit aspic

7,00 € — Gelato con cioccolata calda*** 3.7
Scegli il tuo gusto preferito del gelato artigianale di nostra produzione: lo completiamo con la cioccolata calda preparata dalla nostra pasticceria e meringa sbriciolata
Choose your favourite flavour of our homemade artisanal gelato and we'll top it with hot chocolate made by our pastry kitchen and crumbled meringue

9,00 € — 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

7,00 € — Le proposte del giorno* * ***
Fatevi consigliare dai nostri ragazzi 1.3.5.6.7.8.11.12
Today's specials – ask our staff 1.3.5.6.7.8.11.12

Coperto € 2,00 · *Cover charge € 2,00*

Cucina aperta dalle 12:00 alle 15:30 in bassa stagione · fino alle 16:00 in alta stagione
Kitchen open from 12:00 to 3:30 pm in low season · until 4:00 pm in high season

GELATI ARTIGIANALI

Artisanal Gelato

5,00 € | Gelati di nostra produzione (2 gusti) 3.7.6.8
Our homemade gelato (2 flavours) 3.7.6.8

7,00 € | Gelati di nostra produzione (3 gusti) 3.7.6.8
Our homemade gelato (3 flavours) 3.7.6.8

– Vaniglia, *Vanilla*

– Cioccolato, *Chocolate*

– Pistacchio, *Pistachio*

– Nocciola, *Hazelnut*

– Fior di latte, *Fior di latte (sweet cream)*

Sorbetti · Sorbets

– Limone, *Lemon*

– Lampone, *Raspberry*

Coperto € 2,00 · *Cover charge € 2,00*

Cucina aperta dalle **12:00** alle **15:30** in bassa stagione · fino alle **16:00** in alta stagione
Kitchen open from 12:00 to 3:30 pm in low season · until 4:00 pm in high season

MENU JUNIOR

KIDS MENU

15,00 €	Pasta corta al ragù o pomodoro o pesto di basilico* 1.7.8.9 *Short pasta with ragù or tomato sauce or basil pesto** 1.7.8.9
16,00 €	Gnocchetti di patate al ragù o pomodoro o pesto di basilico* 1.3.7.8.9 *Potato gnocchi with ragù or tomato sauce or basil pesto** 1.3.7.8.9
16,00 €	Filetto di pollo panato con patate fritte di nostra produzione* 1.3.7 *Breaded chicken fillet with homemade fries** 1.3.7
18,00 €	Hamburger di manzo, Fontina△ D.O.P., bacon e patate fritte di nostra produzione* 7.15 *Beef burger with Fontina△ cheese, bacon and homemade fries** 7.15

Coperto € 2,00 · *Cover charge € 2,00*

Cucina aperta dalle 12:00 alle 15:30 in bassa stagione · fino alle 16:00 in alta stagione
Kitchen open from 12:00 to 3:30 pm in low season · until 4:00 pm in high season

SIMBOLI & ALLERGENI

Symbols & allergens

SENZA GLUTINE
Gluten free

VEGANO
Vegan

€	Coperto € 2,00 · *Cover charge € 2,00*
*	Prodotto surgelato · *Frozen product*
**	Alcuni prodotti freschi potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 853/04 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*
△	Per la Fontina DOP e il formaggio valdostano il consumo è sconsigliato ai bambini di età inferiore ai 10 anni · *For Fontina and Valle d'Aosta cheese, consumption is not recommended for children under 10 years of age*

ALLERGENI · ALLERGENS

Reg. UE 1169/2011 · i numeri accanto ai piatti indicano gli allergeni presenti

1 Glutine · *Gluten*
2 Crostacei · *Crustaceans*
3 Uova · *Eggs*
4 Pesce · *Fish*
5 Arachidi · *Peanuts*
6 Soia · *Soya*
7 Latte e lattosio · *Milk*
8 Frutta a guscio · *Nuts*
9 Sedano · *Celery*
10 Senape · *Mustard*
11 Sesamo · *Sesame*
12 Solfiti · *Sulphites*
13 Lupini · *Lupin*
14 Molluschi · *Molluscs*
15 △ Fontina D.O.P. · *Fontina cheese*