



RISTORANTE  
SANT'ORSO

BENVENUTI ALLA NOSTRA TAVOLA SULLA PRATERIA  
SOYEZ LES BIENVENUS À NOTRE TABLE SUR LA PRAIRIE  
WELCOME TO OUR TABLE ON THE PRAIRIE

I VINI ROSSI A CALICE - LES VINS ROUGES AU VERRE - RED WINES BY THE GLASS

- Torrette 2017 Caves des Onze Communes Vallée d'Aoste € 4,00
- La Sabla 2017 Les Crêtes Vallée d'Aoste € 4,50
- Fumin 2014 Les Crêtes Vallée d'Aoste € 6,00

I VINI BIANCHI A CALICE - LES VINS BLANCS AU VERRE - WHITE WINES BY THE GLASS

- Mont Blanc 2017 Les Crêtes Vallée d'Aoste € 4,00
- Petite Arvine 2017 Les Crêtes Vallée d'Aoste € 5,00

LE BOLLICINE A CALICE - LES BOULES AU VERRE - BUBBLES BY THE GLASS

- Prosecco Superiore di Valdobbiadene Villa Sandi € 4,00
- Blanc de Morgex et de La Salle Extra Brut Vallée d'Aoste € 6,00
- Champagne Louis Roederer Brut Premier € 10,00

LE ACQUE - LES EAUX - THE WATERS

- Acqua naturale ultra filtrata del Gran Paradiso € 3,00
- Acqua gassata ultra filtrata del Gran Paradiso € 3,00
- Acqua minerale naturale Panna (0,75 l.) € 4,00
- Acqua minerale gassata San Pellegrino (0,75 l.) € 4,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili, rivolgendosi al personale di servizio (regolamento europeo n. 1169/2011 del 13 dicembre 2014)

*Les renseignements sur la présence de substances ou produits qui provoquent allergies sont disponibles.*

*Demandez svp au personnel de service (règlement européen n. 1169/2011 du 13 décembre 2014)*

*Please ask the restaurant staff about eventual ingredients causing allergies*

*(European regulation no. 1169/2011 - 13th December 2014)*



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO

Pane e grissini senza glutine sono sempre disponibili - Pains et gressins sans gluten sont toujours disponibles - Gluten free bread and breadsticks always available



password: cognevacanze

# PRIMI ENTRÉES FIRST COURSES

- Le crespelle di ricotta e borragine legate al porro e gratinate alla Valdostana  
*Les crêpes de ricotta et bourrache, liés au poireau et gratinées à la Valdôtaine*  
*Ricotta and borage crêpes tied up with leeks and Aosta Valley cheese gratin* 
- Le fettuccine\* morette al cacao Valrhona con speck di Valtournenche e panna valdostana  
*Les nouilles\* brunes au cacao Valrhona et sauce de speck de Valtournenche et crème de la Vallée*  
*Valrhona brown cocoa fettuccine\* with Valtournenche speck sauce and local cream*
- Gli avellinesi con ragù rosso di salsiccia d'Arnad  
*Les fusillis avec ragout rouge de saucisse d'Arnad*  
*Fusilli with Arnad sausage red ragu* 
- Il risotto carnaroli Tenuta Castello alla barbabietola con crema di piselli e spuma al Bleu d'Aoste  
*Le risotto carnaroli "Tenuta Castello" à la betterave avec crème de petits pois et écume de fromage Bleu d'Aoste*  
*"Tenuta Castello" Carnaroli risotto with beetroots, pea cream and Bleu d'Aoste cheese foam*  
- I sedanini\* di farro al ragù bianco di galletto e coniglio con fegatelli di coniglio e castagne  
*Les pâtes\* d'épeautre au ragout blanc de coquelet et lapin avec foie de lapin et châtaignes*  
*Spelt pasta\* with cockerel and rabbit meat white ragu with rabbit liver and chestnuts* 
- I maccheroncini\* di kamut alla trapanese (pomodoro, ricotta, melanzane, pinoli, mandorle, basilico e olio d'oliva)  
*Les maccheronis\* de farine de kamut en sauce d'aubergines, tomates, ricotta, amandes, pignons, basilic et huile d'olive*  
*Kamut flour maccheroni\* with aubergines, tomatoes, almonds, pine nuts, ricotta, basil and olive oil* 
- I paccheri freschi con broccoletti, pomodorini e ricotta salata Pugliese  
*Les pâtes fraîches avec tomates cerise, brocolis et ricotta salée des Pouilles*  
*Fresh pasta with cherry tomatoes, broccolis and salted ricotta of Puglia* 
- Le pappardelle\* al timo e selvaggina mista (cervo, cinghiale e lepre)  
*Les pappardelles\* au thym avec sauce de gibier sauvage (sanglier, cerf et lièvre)*  
*Thyme pappardelle\* with game meat sauce (wild boar, deer and hare)* 
- I ravioli\* di brasato di manzo con crema di tartufo e porcini\*\*  
*Les raviolis\* au bœuf braisé avec sauce de truffe et cèpes\*\**  
*Braised beef ravioli\* with truffle and porcini\*\* mushrooms sauce*
- Gli spaghetti\* neri con tartare di gamberi e bisque d'astice\*\*  
*Les spaghetti\* noirs frais avec tartare de crevettes et bisque de homard\*\**  
*Black spaghetti\* with prawn tartare and lobster bisque\*\** 
- Gli spaghetti pastificio Rummo al pomodoro Napoli e basilico  
*Les spaghetti de l'usine de pâtes Rummo avec sauce de tomate Napoli et basilic*  
*Spaghetti of the pasta factory Rummo with Napoli tomato sauce and basil*  
- Gli straccetti\* di grano saraceno con cavolo e Fontina al burro d'alpeggio  
*Les pâtes\* de farine de sarrasin avec choux e fromage Fontina DOP au beurre d'alpage*  
*Buckwheat flour pasta\* with cabbage, Fontina cheese and mountain pasture butter* 
- La fonduta di Fontina con crostini di pane nero  
*La fondue de Fontina avec croûtons de pain de seigle*  
*Fontina cheese fondue with rye croutons* 
- Il primo del giorno  
*L'entrée du jour*  
*Special of the day*
- La zuppa del giorno  
*La soupe du jour*  
*Soup of the day*

\* Tutta la nostra pasta è fatta in casa da noi con prodotti freschi e selezionati dai nostri migliori produttori. Le farine adoperate provengono da un'agricoltura biologica e sono macinate a pietra, contengono glutine e uova fresche. Per mantenere la freschezza del prodotto, la pasta viene immediatamente abbattuta a -25°C e conservata a -20°C fino al consumo.

\* Nos pâtes sont faits maison avec produits frais et sélectionnés par nos meilleurs producteurs. Les farines utilisées, biologiques et moulues sur pierre, contiennent gluten et œufs frais. Pour en préserver la fraîcheur, les pâtes sont surgelées à -25°C et maintenues à une température de -20°C jusqu'à la consommation du produit.

\* Our pasta is handmade with fresh primary products and chosen by our trusted suppliers. Our stone-ground flours come from an organic agriculture, contain gluten and fresh eggs. In order to maintain its freshness, our pasta is frozen at -25°C and kept at -20°C until cooked.

\*\* = prodotto surgelato - produit congelé - frozen product

# SECONDI con contorno di stagione

## PLATS PRINCIPAUX avec garniture de saison

### MAIN COURSES served with vegetables













- Le coscette di coniglio in casseruola con purè di patate viola e olive taggiasche  
*La casserole de cuisses de lapin avec purée de pommes de terre violettes et olives*  
*Rabbit leg stew with purple potato purée and olives*  
- L'involtino di tacchino alle verdure su salsa al Blanc de Morgex e piccoli germogli  
*La roulade de dinde aux légumes sur sauce au vin Blanc de Morgex et pousses*  
*Turkey roll with vegetables on Blanc de Morgex wine sauce and sprouts*  
- Hamburger\*\* di Chianina (150 gr) con patate\*\* al coppo  
*Hamburger\*\* de viande Chianina (150 gr) avec frites\*\**  
*Chianina meat burger\*\* (150 gr) with French fries\*\** 
- Il nodino di vitello giovane piemontese ai ferri  
*L'entrecôte de veau jeune du Piémont grillé*  
*Grilled Piedmont young veal loin*  
- La paillard di pezzata rossa valdostana alla griglia  
*Le paillard de viande de la Vallée d'Aoste grillée*  
*Grilled Aosta Valley beef escalope*  
- La carbonada di pezzata rossa valdostana con patata lessa e piccola polenta  
*Le sauté de viande valdôtaine au vin avec pomme de terre à la vapeur et petite polenta*  
*Typical Aosta Valley beef wine stew with steamed potato and little polenta*
- La tenera di vitello brasata al vino rosso Torrette con polenta integrale  
*Le tendron de veau braisé au vin rouge Torrette avec polenta complète*  
*Torrette red wine braised veal with whole grain polenta*
- La tagliata di sottofiletto di garronese su purè di sedano rapa e semi di senape  
*Le steak de viande sur sauce au céleri-rave et moutarde en grains*  
*Seared beef steak with celeriac sauce and mustard seeds*  
- La grigliata di verdure con formaggetta dei pascoli scottata  
*Les légumes grillés avec fromage chaud de nos prairies*  
*Grilled vegetables and seared cheese from our pastures*  
- Il filetto di trota salmonata di montagna con mollica aromatica e crema di finocchio  
*Le filet de truite saumonée de montagne avec mie de pain aromatique et crème de fenouils*  
*Local salmon trout fillet with aromatic breadcrumbs and fennel cream* 
- Il trancio di salmone alle erbe con crème fraîche al limone e verdure croccanti  
*La tranche de saumon aux herbes avec crème fraîche au citron et légumes croustillants*  
*Salmon steak with herbs, lemon crème fraîche and fried vegetables* 
- Il filetto di branzino con crema di olive e coulis di pomodoro  
*Le filet de bar avec crème d'olives et coulis de tomate*  
*Seabass fillet with olive cream and tomato coulis*  
- Il crudo di Parma DOP 24 mesi con melone  
*Le jambon cru de Parme DOP 24 mois avec melon*  
*Parma ham PDO aged 24 months with melon*  
- La selezione di formaggi della Valle d'Aosta con le nostre confetture  
*L'assiette de fromages de la Vallée d'Aoste avec confitures maison*  
*Local cheese plate served with homemade jams*  
- La polenta del giorno - Il secondo del giorno  
*La polenta du jour - Le plat du jour*  
*Polenta of the day - Special of the day*

\*\* = prodotto surgelato - produit congelé - frozen product

# DOLCI

## DESSERTS

## DESSERTS

- La crema di Cogne con le tegole della Valle  
*La crème de Cogne au chocolat avec biscuits typiques du Val d'Aoste*  
*Cogne chocolate custard with typical cookies* 
- La crème brûlée al Génépy  
*La crème brûlée au Génépy*  
*Crème brûlée with Génépy* 
- La tarte tatin tiepida con panna liquida  
*La Tarte Tatin aux pommes avec crème liquide*  
*Tarte tatin with apples and liquid cream* 
- La tagliata d'ananas  
*Les tranches d'ananas*  
*Pineapple slices*   
- Il semifreddo\*\* al torroncino con salsa al caffè  
*Le parfait\*\* de nougat avec sauce de café*  
*Nougat semifreddo\*\* with coffee sauce* 
- La coppa di gelato\*\* fatto in casa  
*La coupe de glace\*\* maison*  
*Homemade ice cream\*\* cup* 
- Il bounet (budino con amaretti, cioccolato e rum)  
*Le bonet (flan au chocolat, amaretti e rhum)*  
*Bonet local pudding (chocolate, amaretti biscuits and rum)* 
- La frutta di stagione  
*Les Fruits de saison*  
*Seasonal fruit*   
- Il dolce del giorno  
*Le Dessert du jour*  
*Dessert of the day* 

---

### I VINI DA DESSERT A CALICE - LES VINS DE LA CAVE POUR LE DESSERT - DESSERT LIQUOR WINES

- Chambave Muscat Flétri La Vrille (tre bicchieri Gambero Rosso) € 6,00
- Eiswein Kracher (vino austriaco da uve ghiacciate) € 6,00

\*\* = prodotto surgelato - produit congelé - frozen product