



RISTORANTE
SANT'ORSO

BENVENUTI ALLA NOSTRA TAVOLA SULLA PRAIERIA
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

Costo del servizio e coperto: € 2,50 a persona - Couvert: € 2,50 par personne - Cover charge: € 2,50 pp

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

WiFi™ password: **cognevacanze**

I NOSTRI MENU

NOS MENUS

OUR MENUS

Servizio e coperto compresi
Le couvert est inclus dans tous nos menus
Cover charge included in all our menus

- **PARCO NAZIONALE GRAN PARADISO**
PARC NATIONAL DU GRAND PARADIS
GRAND PARADIS NATIONAL PARK
Piatti a libera scelta dalla nostra carta senza nessuna restrizione
A votre choix - Your choice of
- Un antipasto - Un primo piatto - Un dessert
- Un hors-d'œuvre de notre carte - Une entrée de notre carte - Un dessert de notre carte
- One of our starters - One of our first courses - One of our desserts
€ 28,00
a persona

- **SANT'ORSO - SAINT OURS - SANT'ORSO**
Piatti a libera scelta dalla nostra carta senza nessuna restrizione
A votre choix - Your choice of
- Un antipasto - Un secondo piatto con contorno - Un dessert
- Un hors-d'œuvre de notre carte - Un plat principal de notre carte - Un dessert de notre carte
- One of our starters - One of our main courses - One of our desserts
€ 32,00
a persona

- **DEGUSTAZIONE - DEGUSTATION - TASTING**
Piatti a libera scelta dalla nostra carta senza nessuna restrizione
A votre choix - Your choice of
- Un antipasto - Un primo piatto - Un secondo piatto con contorno - Un dessert
- Un hors-d'œuvre de notre carte - Une entrée de notre carte - Un plat principal de notre carte - Un dessert de notre carte
- One of our starters - One of our first courses - One of our main courses - One of our desserts
€ 38,00
a persona

LE NOSTRE PORTATE PER I PICCOLI OSPITI

NOS PLATS POUR LES PETITS

OUR COURSES FOR THE LITTLE GUESTS









- Il passato di verdure
La soupe de légumes / Végetable soup € 6,00
- La pasta panna e prosciutto
Les pâtes avec jambon et crème fraîche / Pasta with ham and cream sauce € 6,00
- La pasta al pomodoro
Les pâtes avec sauce tomate / Pasta with tomato sauce € 6,00
- Il prosciutto cotto
Le plat de jambon / Plate of ham slices € 6,00
- Le patatine fritte**
*Les frites** / French fries*** € 4,00
- I bastoncini** di pesce con patatine fritte**
*Les bâtonnets** de poisson avec frites** / Fish fingers** and French fries*** € 8,00
- Il mini hamburger** di pollo e tacchino con patatine fritte**
*Le mini hamburger** de poulet et dinde avec frites** / Chicken and turkey mini-burger** with French fries*** € 8,00

** = prodotto surgelato - produit congelé - frozen product

ANTIPASTI

HORS D'ŒUVRES

STARTERS

- L'antipasto del buffet € 12,00
Les hors-d'œuvres du buffet
Buffet starter plate
- L'assiette di salumi della Valle d'Aosta e Fontina DOP con castagne al miele € 13,00
L'assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste avec Fontina DOP et châtaignes au miel 
Local cold cuts plate with Fontina DOP cheese and honey chestnuts
- La selezione di formaggi della Valle d'Aosta con le nostre confetture € 12,00
L'assiette de fromages de la Vallée d'Aoste avec confitures maison  
Local cheese plate served with homemade jams
- La trilogia di mocetta: manzo, cervo e cinghiale e Fontina in tre stagionature con crostini di pane integrale € 13,00
La trilogie de mocetta (charcuterie typique de la Vallée d'Aoste): bœuf, cerf et sanglier, avec Fontina affiné et croûtons de pain complet
Mocetta trilogy (typical local cold cut): beef, deer and boar, with whole wheat croutons and Fontina cheese
- L'insalatona "Sant'Orso" (misticanza, mele verdi, noci, caprino, trota marinata e croûtons di pane nero) € 14,00
La salade "Sant'Orso": mesclun, pommes, noix, croûtons de pain noir, truite marinée, fromage de chèvre
"Sant'Orso" salad: mixed green leaves, apples, walnuts, rye croutons, marinated trout and goat cheese
- La battuta di pezzata rossa valdostana con senape al miele e chips di pane integrale € 13,00
Le tartare de viande de la Vallée d'Aoste avec moutarde au miel et chips de pain complet 
Aosta Valley beef tartare with honey mustard and whole wheat chips
- Il crudo di Parma DOP 24 mesi con melone € 12,00
Le jambon cru de Parme DOP 24 mois avec melon  
Parma ham PDO aged 24 months with melon
- Il polpo**, passata di ceci con polenta tostata, pomodoro confit, agrumi, clorofilla di rucola e polvere di olive taggiasche € 13,00
*Le poulpe** sur sauce de pois chiches, tomate confit, agrumes, chlorophylle de roquette, poudre d'olives et polenta grillée*
*Twice cooked octopus** on chickpea sauce, confit tomatoes, citrus fruits, rocket chlorophyll, olive powder and grilled polenta*
- La tartare di tonno rosso* con capperi di Pantelleria, cipolla rossa, mais, avocado, olio agrumato e piccoli crescioni € 14,00
Le tartare de thon rouge avec câpres de Pantelleria, oignon rouge, maïs, avocat, huile aux agrumes et cressons*  
Red tuna tartare with capers from Pantelleria, red onion, sweetcorn, avocado, citrus olive oil and watercress*
- La crudité di ombrina* con piccola tempura di mare, alghe, gambero* e fiore di zucca € 12,00
Le carpaccio d'ombrine avec tempura de mer, algues, crevette* et fleurs de courge* 
Croaker fish carpaccio with tempura seafood, seaweed, prawns* and courgette flowers*
- La finissima di pomodoro con burrata e crescioni misti € 11,00
La salade caprese avec burrata (mozzarella) et cressons  
Caprese salad with burrata (mozzarella) and watercress
- Il finocchio con gazpacho di datterini, tofu, vinaigrette di lamponi e semi di sesamo con ovetto poché fritto € 11,00
La salade de fenouils avec gazpacho de tomates cerise, tofu, vinaigre de framboises, graines de sésame et œuf poché frit  
Fennel salad with cherry tomato gazpacho, tofu, raspberry vinegar, sesame seeds and fried egg

* = prodotto fresco abbattuto a -20°C - produit frais surgelé à -20°C - -20°C flash frozen fresh product

** = prodotto surgelato - produit congelé - frozen product

PRIMI ENTRÉES FIRST COURSES

- Le crespelle di ricotta e borragine legate al porro e gratinate alla Valdostana € 11,00
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 € 12,00
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 € 11,00
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 € 11,00
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 € 11,00
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) € 11,00
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 € 11,00
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) € 12,00
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** € 13,00
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** € 14,00
Les spaghettis 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 € 10,00
Les spaghettis 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 € 11,00
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 € 12,00
La fondue de Fontina avec croûtons de pain de seigle
Fontina cheese fondue with rye croutons 
- Il primo del giorno € 11,00
L'entrée du jour
Special of the day
- La zuppa del giorno € 10,00
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 € 14,00
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'involto di tacchino alle verdure su salsa al Blanc de Morgex e piccoli germogli € 14,00
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 € 13,00
*Hamburger** de viande Chianina (150 gr) avec frites***
*Chianina meat burger** (150 gr) with French fries*** 
- Il nodino di vitello giovane piemontese ai ferri € 16,00
L'entrecôte de veau jeune du Piémont grillé
Grilled Piedmont young veal loin  
- La paillard di pezzata rossa valdostana alla griglia € 14,00
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 € 15,00
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 € 16,00
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 € 18,00
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 € 13,00
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 € 15,00
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 € 16,00
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 € 15,00
Le filet de bar avec crème d'olives et coulis de tomate
Seabass fillet with olive cream and tomato coulis  
- La polenta del giorno € 13,00
La polenta du jour
Polenta of the day
- Il secondo del giorno € 14,00
Le plat du jour
Special of the day

** = prodotto surgelato - produit congelé - frozen product

DOLCI

DESSERTS

DESSERTS

- La crema di Cogne con le tegole della Valle € 6,00
La crème de Cogne au chocolat avec biscuits typiques du Val d'Aoste
Cogne chocolate custard with typical cookies 
- La crème brûlée al Génepy € 6,00
La crème brûlée au Génepy
Crème brûlée with Génepy 
- La tarte tatin tiepida con panna liquida € 6,00
La Tarte Tatin aux pommes avec crème liquide
Tarte tatin with apples and liquid cream 
- Il cestino di pasta fillo con crema chantilly al mango e frutti di bosco € 8,00
Les coupelles en pâte fillo avec crème chantilly à la mangue et fruits rouges
Filo pastry nest with mango chantilly cream and red berries 
- La tagliata d'ananas € 5,00
Les tranches d'ananas
Pineapple slices   
- Il semifreddo** al torroncino con salsa al caffè € 6,00
*Le parfait** de nougat avec sauce de café*
*Nougat semifreddo** with coffee sauce* 
- La coppa di gelato** fatto in casa € 5,00
*La coupe de glace** maison*
*Homemade ice cream** cup* 
- Il bounet (budino con amaretti, cioccolato e rum) € 6,00
Le bonet (flan au chocolat, amaretti e rhum)
Bonet local pudding (chocolate, amaretti biscuits and rum) 
- La frutta di stagione € 4,00
Les fruits de saison
Seasonal fruit   
- Il dolce del giorno € 6,00
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