



LE BISTROT



STARTERS

Polenta concia con funghi di stagione 18 €

Creamy polenta with seasonal wild mushrooms

La melanzana 18 €

Arrostita a modo nostro

Slow-roasted eggplant

Caesar salad 20 €

Con pollo grigliato, crostini, Parmigiano e salsa Caesar

With grilled chicken, croutons, Parmesan, and Caesar dressing

Polenta con ragù di selvaggina 22 €

Polenta with wild game ragout

Tartare di fassona 25 €

Con mirtilli disidratati e senape delicata

Beef tartare with dried blueberries and delicate mustard

Tagliere di crudo di Parma 24 €

Tagliere con prosciutto crudo di Parma

Cutting board with Parma ham

Tagliere di formaggi di Valle 26 €

Tagliere con selezione di formaggi di Valle

Cutting board with a selection of Valle cheeses

Ostrica gratinata 3pz 32 €

Oysters au gratin 3 pieces

Tartare di Gambero Rosso di Mazara 32 €

Con crema di avocado e Burrata DOP

Mazara red prawn tartare with avocado cream and Burrata DOP cheese

PINSA ROMANA

Bufala & San Marzano 20 €

Con pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte e Bufala DOP

With San Marzano tomato, fior di latte mozzarella and PDO Buffano mozzarella

Capocollo & Burrata 22 €

Con Burrata DOP, pomodorini, capocollo e basilico fresco

With PDO Burrata, cherry tomatoes, capocollo and fresh basil

SIDES

Purè affumicato 12 €

Purè di patate affumicato

Smoked potato puree

Fantasia di verdure 12 €

Verdure di stagione

Mixed seasonal vegetables

Patate novelle 12 €

Patate al forno con burro di malga e rosmarino

Roasted potatoes with alpine butter and rosemary

Funghi di montagna 14 €

Mountain mushrooms

THE SOUPS

Zuppa del giorno 15 €

Zuppa fresca del giorno

Fresh daily soup

Zuppa Valpellinese 16 €

Zuppa tradizionale di cavolo nero e formaggio Valdostano

Traditional Aosta Valley cabbage and cheese soup

SIGNATURE PASTA

Gnocchetti fontina e timo 20 €

Di patate e grano saraceno, con fonduta di fontina e timo

Potato and buckwheat gnocchi with fontina cheese and thyme fondue

Ravioli del plin 22 €

Con sugo d'arrosto e crema di Parmigiano 32 mesi

Small Piedmontese ravioli with roast sauce and 32-month aged Parmesan cream

Pappardelle al ragù di selvaggina 24 €

Hand-made pappardelle with wild game ragout

Spaghettone alla carbonara 25 €

Con uova di montagna e maialino nero

Carbonara pasta with mountain eggs and black pork jowl

Calamarata all’astice Blu e caviale di storione Sevruga 45 €

Calamarata with blue lobster

and Sevruga sturgeon caviar

Tagliolino al tartufo 28 €

Mantecato al burro d’Alpeggio con tartufo € 8/gr nero pregiato

Tagliolino pasta with truffle cream sauce made with Alpine butter with prized black truffle € 8/g

Risotto allo Champagne Moët & Chandon Imperial 54€

Con tartare di gambero, ostrica affumicata, polvere di plancton marino e foglia d'oro 24 carati

With prawn tartare, smoked oyster, marine plankton powder, and 24-karat gold leaf

MAIN COURSE

Stinco di maiale 26 €

Cotto a bassa temperatura con polentina morbida e funghi misti di bosco

Slow-cooked pork shank with soft polenta and mixed wild mushrooms

Guancia di vitello brasata 29 €

Con purè di patate di montagna

Braised beef cheek with mountain potato puree

Civet di cervo 34 €

Ragù di cervo con polenta e cavolo cappuccio al cumino

Deer stew with polenta and cumin-scented savoy cabbage

Scampi con sale dell’ Himalaya ed erbe di montagna 3pz 35 €

Scampi with Himalayan salt and mountain herbs (3 pieces)

Cotoletta alla milanese 38 €

“Orecchia di elefante” con patate fritte americane e insalatina fresca

Milanese-style veal cutlet with sweet potato fries and fresh salad

Astice Blu 22 €/hg

Alla griglia

Blue lobster grilled

THE STEAKHOUSE

Royal burger 28 €

con bacon croccante, pomodoro, insalata, uovo all’occhio di bue, servito con patatine fritte

with crispy bacon, cheddar cheese, tomato, salad, fried egg, served with French fries

Tagliata di Fassona piemontese 35 €

Controfiletto di Fassona Piemontese alla griglia con Parmigiano Reggiano 36 mesi e aceto balsamico di Modena

Grilled Piedmontese Fassona sirloin steak with 36-month aged Parmigiano Reggiano cheese and Modena balsamic vinegar

Skirt Steak cotto 55 €

Diaframma di manzo 300 gr con purè di patate affumicato

Skirt steak 300 g beef diaphragm with smoked mashed potatoes

Tomahawk di Fassona Piemontese 1,5kg 156 €

Fassona Piemontese tomahawk steak (1.5 kg)

T-bone di Simmental 12 €/hg

Selezione di carne Simmental (prezzo per 100g)

Simmental selected beef T-bone (price per 100g)

NOT ONLY FOR KIDS

Pasta al pomodoro 16 €

Pasta with tomato sauce

Polpette al sugo 16 €

Meatballs in tomato sauce

Cotoletta di pollo 16 €

Chicken cutlet

Lasagna tradizionale 18 €

Traditional lasagna

Patatine fritte 9 €

French fries

DESSERTS

Torta di mele Renette 12 €

Renette apple cake

Torta Sacher al Genepy 12 €

Sacher torte with Genepy

Tiramisù tradizionale 12 €

Traditional tiramisù

Strudel di mele tradizionale 12 €

Traditional apple strudel with cream

Sfoglia caramellata 16 €

panna vellutata e frutti di bosco in millefoglie scomposta

Caramelized puff pastry, velvety cream, and berries in a deconstructed mille-feuille

OLI D'AUTORE

SIGNATURE OLIVE OIL

Coratina: intenso e aromatico, perfetto per carni e sapori decisi.

Frantoio: delicato ed equilibrato, ideale con pesce e piatti leggeri. Dalla Masseria Maccarone di Savelletri (Fasano - Puglia), due oli extravergine che esaltano ogni piatto con stile e qualità.

Coratina: bold and aromatic, perfect for meats and intense flavors.

Frantoio: smooth and balanced, ideal with fish and lighter dishes.From Masseria Maccarone in Savelletri (Fasano - Puglia), two extra virgin oils that enhance every dish with style and quality.

Coperto € 3 a persona

Cover charge € 3 per person

Tutti i prezzi includono un supplemento di servizio del 5%, facoltativo e modificabile su richiesta del cliente. All prices include a 5% service charge, which is optional and can be adjusted upon the guest's request.

Alcuni piatti potrebbero contenere allergeni o tracce di essi. Per informazioni dettagliate, si prega di rivolgersi al personale.

Some dishes may contain allergens or traces of allergens. For detailed information, please contact the waiting staff.