



*Ristorante Braceria Alpina*

*lo Sciatore*

# Antipasti Starters

---

## Tagliere dello Sciatore • 23,00

*da condividere per due persone* | Misto di salumi e formaggi valdostani, castagne, pane dolce locale con frutta secca

Local charcuterie and cheese board, suggested for 2 people ( 7. pane 1.3.7.8 )

## Sashimi di trota • 19,50

Carpaccio di trota salmonata (a) marinata a secco con succo di barbabietola, servita con mele, olive taggiasche e salsa fresca al sedano

Salmon trout (a) marinated with beetroot, served with chopped apples and olives, on fresh celery sauce ( 4.9. )

## Insalata invernale • 16,50

Caprino caldo, spinaci novelli, arance,

barbabietola marinata, noci, semi di zucca, vinaigrette

Raw spinach salad, goat cheese, walnuts, oranges, marinated beetroot, pumpkin seeds and vinaigrette ( 7.8.10.12 )

## Tartare di manzo • 19,00

con spuma di parmigiano, pomodori secchi, balsamico riserva dell' acetaia Sereni

Beef tartare with parmesan foam, dried tomatoes and balsamic vinegar reserve ( 7.10.12 )

## Pulled beef • 16,50

Manzo sfilacciato (a), cotto con il nostro rub, servito in due mini panini artigianali, accompagnato da salsa al rafano e giardiniera di verdure con aceto di mele locale

Homemade pulled beef (a) served in two artisan mini buns with horseradish sauce and mixed pickled vegetables ( 1.3.7.9 )

## Carpaccio di manzo Dry Aged • 23,00

ricavato da costate frollate in casa oltre 60 giorni, olio evo, sale in fiocchi

Dry-aged beef carpaccio, seasoned with olive oil, salt flakes ( 3.8 )

## Flan di verdure • 14,00

Sformatino di broccoli e cavolfiori, fonduta di parmigiano, porro fritto

Broccoli and cauliflower flan, parmesan fondue, deep fried leek ( 3.7 )

## Vellutata • 14,00

Vellutata di zucca e carote con panna acida e semi di girasole tostati

Creamy pumpkin and carrot soup with sour cream and toasted sunflower seeds ( 7 )



# Primi

---

## *Pasta, soups, and risotto*

### **Zuppa di cipolle** · 13,50

servita con crostini di pane | Onion soup (1.9)

### **Pasta e ceci** · 14,00

Ditalini di farro monograno Felicetti, ceci bio, pomodorini, olio al rosmarino  
Organic short-shaped spelt pasta with chick peas soup, cherry tomatoes, and rosemary oil (1.9)

### **Crespelle alla valdostana** · 15,50

con impasto di farina di castagne, segale e frumento  
ripieno di cotto di Saint Oyen e fontina DOP

Stuffed backed crêpes made with rye, chestnut and wheat flour with local roasted ham and fontina cheese  
(1.3.7)

### **Paccheri bio al ragu' di manzo** · 14,00

Organic large pasta tubes, with classic beef ragu' from our beef steaks (1.9)

### **Gnocchi al Bleu** · 16,00

Gnocchi di patate all'ortica fatti in casa (a) con fonduta di Bleu d'Aoste,  
mandorle tostate e mocetta croccante

Homemade potato and nettle gnocchi (a) with local blue cheese fondue,  
toasted almonds and crispy local air dried beef (1.7.8)

### **Tagliatelle al cinghiale** · 16,50

Tagliatelle ai 30 tuorli fatte in casa al ragu' di cinghiale\*

Homemade 30 egg-yolk tagliatelle with wild boar\* sauce (1.3.9.12)

### **Spaghettoni freschi al cardoncello** · 19,50

pasta fresca all'uovo, funghi cardoncelli freschi biologici,  
guanciale croccante, crema di pecorino primo sale

Homemade fresh spaghetti with king oyster mushrooms, pecorino cheese cream, crispy pork guanciale (1.3.7)

### **Risotto ai mirtilli** · 16,50

Riso Carnaroli ai mirtilli\*, crema di caprino valdostano

Risotto with blueberries\* and local goat's cheese cream (7)



# Secondi dalla cucina

---

## Main Courses

### **Carbonada di guanciotto e polenta**

Guanciotto di manzo a spezzatino, profumato con spezie e cotto nel vino rosso e polenta locale dell' azienda Chappoz • con polenta liscia • 20,00

• con polenta concia ( gratinata al forno con fontina DOP ) • 22,00

Carbonada ( local beef cheek stew in wine sauce ) with polenta • 20,00

with polenta and fontina cheese • 22,00

( 1.7.9.12 )

### **Scaloppa alla valdostana • 25,00**

Scaloppa di manzo con prosciutto cotto di Saint Oyen, fontina DOP e patate al forno

Beef escalope Valley style with local ham and fontina cheese served with roasted potatoes

( 1.7 )

### **Trota salmonata • 23,00**

Filetto di trota salmonata (a) alpina al forno, granella di pistacchi, crema al limone, chips di verdure croccanti

Alpine salmon trout fillet (a), chopped pistachio's, cruchy vegetables on lemon cream

( 4.7 verdure 1. )

### **Salmerino alpino • 25,00**

Filetto di salmerino (a) scottato su leggero cremoso di peperoni arrostiti e menta, crumble croccante di pane alle erbe

Alpine char fillet (a) with cream of roasted peppers and mint, bread and herbs crumble

( 1.4 )

### **Cervo • 34,00**

Tagliata di cervo\*, salsa ai mirtilli e cioccolato fondente, crostino di polenta rustica

Venison loin\* with blueberries and dark chocolate sauce, polenta crouton

( 7.12 )

### **Costoletta alla milanese • 27,00**

Costata di vitello in osso ( circa 350/400 gr. ) impanata con farina di mais, servita con pomodorini e rucola

Veal chop breaded ( 350/400 gr. ) with corn flour breadcrumbs served with cherry tomatoes and rocket

( 1.3 )



## *Bistecche in ossa · Char-grilled bone-in steaks*

Cotte su carbone di legna italiana prodotto artigianalmente

### **“ Fresca ” · 75 al kg**

La nostra selezione di Costate e Fiorentina proposte dopo una breve frollatura  
Bone-In Ribeye or T-Bone with a short maturation 75 €/ kilogram

### **Dry Aged · 90 al kg**

Costate frollate minimo 60 giorni  
Selezione di vacche o manzo, secondo disponibilità  
Simmenthal, Valdostana, Frisona italiana,  
Grass-fed irlandese...  
Dry aged Ribeye steak ( min. 60 days ) from our selection  
90 €/ kilogram

### **Rubia Gallega · 120 al kg**

Costata - Frollatura minima 90 giorni  
Dry aged Rubia Gallega Ribeye steak ( min. 90 days )  
120 €/ kilogram

### **PESO DELLE BISTECHE** STEAKS SIZES AND PORTIONS

Bistecca per una persona:  
550 - 650 gr.  
Single steak portion:  
550-650 grams

Bistecca per due persone:  
1,2 - 1,4 KG  
Steak for two people: 1.2 - 1.4 kg

### **LA FROLLATURA**

Grazie alle nostre celle di maturazione Klima Meat System, le carni subiscono un processo di “stagionatura a secco” che contribuisce alla concentrazione degli aromi, conferendo alle bistecche morbidezza e sfumature di gusto complesse e persistenti.

## *Tagli senza ossa · Char-grilled boneless beef cuts*

### **Chateaubriand · 12,50 all' etto**

Taglio intero di filetto di manzo | porzione per 2 persone circa 600 gr.  
Chateaubriand beef fillet | min. for 2 people portion of about 600 grams | 12,50 euro/ 100 grams

### **Filetto di manzo · 35,00**

Beef tenderloin ( 250 grams )

### **Tagliata di Black Angus Americano Creekstone Farms · 33,00**

Premium Black Angus sirloin steak from USA Creekstone farms ( 250 grams )

### **Entrecôte di manzo Argentino · 35,00**

Argentinian Beef Entrecote ( 300 grams )



# Ancora alla brace

---

## *other char-grilled meats*

Carni cotte su carbone di legna italiana prodotto artigianalmente

### **Costine di maiale** · 22,00

in doppia cottura servite con bbq valdostana

Twice cooked pork ribs

### **Galletto** · 22,50

Galletto italiano, allevato a terra | 550 gr.

Free range cockerel

## *Contorni · Sides*

---

### **Patate fritte fresche** · 5,50

Homemade fries (1)

### **Patate al forno** · 5,50

Roasted potatoes

### **Cipolla al cartoccio** · 5,50

Roasted red onion in foil

### **Erbette saltate** · 7,50

Stir-fried swiss chard

### **Insalata mista** · 6,50

Mixed salad

### **Broccoli ripassati** · 7,50

Stir-fried broccoli

# Bevande

## Drinks

### Birra alla spina - Draft beer

<b>Forst Kronen</b>	<b>Forst Sixtus</b>	<b>Weihenstephaner</b>
Bionda alpina alpine lager ( Italy )	Doppio malto scura double malt ( Italy )	Weiss wheat beer ( Germany )
0,20 lt 3,50 0,40 lt 6,00	0,20 lt 4,00 0,40 lt 7,50	0,30 lt 4,50 0,50 lt 7,50

### Punta Helbronner - birra artigianale di Courmayeur

American pale ale ( local craft beer )

0,20 lt 4,00

0,40 lt 7,50

### Birra Forst analcolica | bott.33 cl. • 5,50

Non alcoholic beer

### Vino rosso o bianco della casa in caraffa

Red or white house wine

Mezzo litro | Half liter house wine • 9,50

Un litro | One liter house wine • 18,00

### Soft drinks • 4,00

Coca, Fanta, Sprite, Chinotto, Lemonsoda, Tè freddo

### Acqua minerale | 0,75 lt • 3,50

Mineral water

### Espresso • 2,00

I prodotti contrassegnati con (a) potrebbero essere abbattuti in loco - alcuni prodotti freschi di origine animale, così come prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I prodotti contrassegnati con un asterisco (\*) sono surgelati all'origine.  
Per informazioni sugli allergeni è possibile consultare la documentazione on line →  
o la lista fornita su richiesta dal personale di sala.



**COPERTO 2,50** cover charge



## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

### Food Allergens

Gentili clienti vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti sono indicate con i corrispondenti numeri di seguito elencati, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11 Allegato.

Food allergens are indicated in the menu with the following numbers:

1. **Cereali contenenti glutine** | Cereals containing gluten and products  
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut  
thereof (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei** | Crustaceans and crustacean products
3. **Uova e prodotti a base di uova** | Eggs and egg products
4. **Pesce e prodotti a base di pesce** | Fish and fish products
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi** | Peanuts and peanut products
6. **Soia e prodotti a base di soia** | Soy and soy products
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)** | Milk and milk products
8. **Frutta a guscio** | Nuts and products vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di  
Acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci  
(almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia  
nuts)
9. **Sedano e prodotti a base di sedano** | Celery and celery products
10. **Senape e prodotti a base di senape** | Mustard and mustard products
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo** | Sesame seeds and  
sesame products
12. **Anidride solforosa e solfiti** | Sulphites in concentrations
13. **Lupini e prodotti a base di lupini** | Lupines and products
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi** | Molluscs and mollusc products

