



Pizzeria - Ristorante - Steakhouse

Pizze

Il nostro impasto è fatto con un mix di farine biologiche italiane di tipo 0 e integrale
Our pizza dough is made with a mix of organic whole wheat and less refined flour

Margherita · 8,50

pomodoro, mozzarella | tomato, mozzarella cheese 1.7

Marinara · 7,50

pomodoro, aglio, origano | tomato, garlic, oregano 1

Napoletana · 9,50

pomodoro, mozzarella, acciughe | tomato, mozzarella, anchovies 1.4

Bufala · 13,50

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP | tomato, buffalo's mozzarella 1.7

Capricciosa · 12,00

pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi | tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes 1.7

Diavola · 10,50

pomodoro, mozzarella, salame piccante | tomato, mozzarella, spicy salami 1.7

Tonno e cipolla · 10,00

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse | tomato, mozzarella, tuna, onions 1.4.7

Ai wurstel · 10,00

pomodoro, mozzarella, wurstel | tomato, mozzarella, wurstel 1.7

Calzone · 11,00

pomodoro, mozzarella, cotto, funghi | calzone with mozzarella and ham 1.7

Calzone Fuoripista · 13,00

pomodoro, mozzarella, scamorza, salame piccante | tomato, mozzarella, smoked cheese, hot salami 1.7

Vegetariana · 12,00

pomodoro, mozzarella, verdure miste | tomato, mozzarella, mixed vegetables 1.7

Nord-Sud · 11,00

pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza affumicata
tomato, mozzarella, red chicory, smoked cheese 1.7

Strucola · 12,50

mozzarella, stracchino e rucola | mozzarella, "stracchino" soft cheese and rocket 1.7

Courmayeur · 15.00

mozzarella, fontina, mocetta | mozzarella, fontina cheese, local dried beef 1.7

Ai formaggi · 12.00

pomodoro, mozzarella, formaggi valdostani | tomato, mozzarella, local cheeses 1.7

Alla valdostana · 12.00

pomodoro, mozzarella, fontina, cotto | tomato, mozzarella, fontina cheese, ham 1.7

Renetta · 14.50

mozzarella, mele, speck, noci | mozzarella, apples, smoked ham, walnuts 1.7.8

San Bernardo · 16.00

pomodoro, mozzarella, caprino, prosciutto cotto alla brace di Saint Oyen
tomato, mozzarella, goat's cheese, local charcoal cooked ham 1.7

Omega 3 · 17.50

pomodoro, mozzarella di bufala DOP, pregiate acciughe del Cantabrico
tomato, buffalo's milk mozzarella, anchovies from Cantabrian sea 1.4.7

Sottobosco · 15.00

pomodoro, mozzarella, porcini trifolati | tomato, mozzarella, stir fried porcini mushrooms 1.7

Punta · 12.00

pomodoro, mozzarella, cipolle rosse, 'nduja piccante
tomato, mozzarella, red onions, spicy hot spreadable salami 1.7

Tacco · 13.50

pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli | tomato, mozzarella, sausages, green tops 1.7

Caprina · 14.00

pomodoro, mozzarella, caprino bouche de chevre, pancetta, funghi
tomato, mozzarella, goat's cheese, bacon, mushrooms 1.7

Croccante · 13.00

pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni, grana | tomato, mozzarella, bacon, peppers, parmesan 1.7

Giro d'Italia · 16.00

1/4 Punta, 1/4 Tacco, 1/4 Courmayeur, 1/4 Renetta 1.7.8

Supplementi Adds

+ Patatine fritte* fries allerg. 1 · 3,50

+ Crudo di Parma DOP Egidio Bedogni Parma raw ham · 5,50

+ Rucola rocket · 2,50

+ prosciutto cotto di Saint Oyen local ham · 5,50

+ Speck smoked raw ham · 4,00

Acciughe del Mar Cantabrico Cantabrian anchovies · 5,50

allergene 4

Antipasti

Starters

Tagliere dello Sciatore · 23,00

da condividere per due persone

Lardo di Arnad, mocetta, salami valdostani, coppa, formaggi dell'antica latteria Erbavoglio di Aosta, castagne e pane nero locale con frutta secca, burro e miele
Local charcuterie and cheese board, suggested for 2 people | Allergeni 7. pane 1.3.7.8

Sashimi di trota · 18,50

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

Marinated salmon trout (a) served with chopped apples and olives, on fresh celery sauce | Allergeni 4.9.

Insalata di spinacino · 16,00

Caprino caldo, spinaci novelli, mirtilli, lamponi, noci, pesche, semi di zucca, vinaigrette

Raw spinach salad, goat cheese, walnuts, blueberries, peaches, raspberries, pumpkin seeds and vinaigrette | Allergeni 7.8.10.12

Insalata estiva · 18,00

Frutta di stagione, barbabietola marinata, zucchine, finocchi, misticanza, semi misti, anacardi, dressing allo yogurt, cetrioli e aneto | Salad with seasonal fruit, mixed green salad, marinated beetroot, zucchini, fennels, cashew nuts, mixed seeds, yogurt, cucumber and drill dressing | Allergeni 7.8.

Tartare di manzo · 19,00

con spuma di bufala, pomodorini semi dry, aceto balsamico riserva dell' acetaia Sereni

Beef tartare, buffalo mozzarella mousse, semi-dried tomatoes and balsamic vinegar reserve | Allergeni 7.10.12

Carpaccio dry aged · 23,00

Una vera specialità dello Sciatore: carpaccio di manzo ricavato da costate frollate in casa oltre 60 giorni, con olio evo, sale in fiocchi ed emulsione di nocciole

Dry-aged beef carpaccio, seasoned with olive oil, salt, served with hazelnut "mayonnaise" | Allergeni 8

Pulled beef · 16,50

Manzo sfilacciato (a), cotto lungamente con il nostro rub, servito in due mini panini artigianali, accompagnato da maionese al rafano e giardiniera di verdure Alpenzu

Homemade pulled beef served in two artisan mini buns with horseradish mayo and mixed pickled vegetables | Allergeni 1.3.7.9.

Primi

First Courses

Polenta concia · 14,00

polenta rustica prodotta dall'az. agricola Chappoz, gratinata con fontina DOP
Polenta made with local corn with oven roasted local fontina cheese | Allergeni 1.7

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
Allergeni 1.3.7

Paccheri al ragu' di bistecca · 14,00

Organic large pasta tubes, with classic beef ragu' from our steaks | Allergeni 1.9

Spaghettono estivo · 16,50

Spaghetti Senatore Cappelli del pastificio Felicetti,
pomodorini infornati, melanzane, emulsione al basilico e stracciatella di burrata
Organic durum wheat Spaghetti, with cherry tomatoes sauce, eggplants,
basil emulsion and burrata cheese | Allergeni 1.7.8

Gnocchi al Bleu · 16,00

Gnocchi di patate e farina di castagne fatti in casa (a) con fonduta di Bleu d'Aoste,
mandorle tostate e mocetta croccante
Homemade gnocchi (a) with potato and chestnut flour with local blue cheese fondue,
toasted almonds and crispy local air dried beef | Allergeni 1.7.8

Tagliatelle al cinghiale · 16,00

Tagliatelle ai 30 tuorli fatte in casa al ragu' di cinghiale*
Homemade 30 egg-yolk tagliatelle with wild boar* sauce | Allergeni 1.3.9.12

Rigatini di farro · 15,00

Rigatini d farro bio pastificio Felicetti, dadolata di verdure, pesto di zucchine e mandorle
Organic spelt penne with chopped vegetables, and zucchini and almonds pesto | Allergeni 1.8.9.

Risotto ai mirtilli · 16,00

Riso Carnaroli ai mirtilli*, crema di caprino valdostano
Risotto with blueberries* and local goat's cheese cream | Allergeni 7

Secondi

Second 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

Allergeni 1.7.9.12

Salsiccia in umido e polenta

Salsiccia al sugo e polenta dell' azienda Chappoz, prodotta con farina di mais locale

- con polenta liscia · 16,50
- con polenta concia (gratinata al forno con fontina DOP) · 18,50

Sausages in tomato sauce with polenta · 16,50
with polenta and fontina cheese · 18,50

Allergeni 1.7.9.12

Scaloppa alla valdostana · 25,00

Scaloppa di manzo con prosciutto cotto, fontina DOP e patate al forno
Beef escalope Valley style with ham and fontina cheese served with roasted potatoes

Allergeni 1.7

Trota salmonata · 23,00

Filetto di trota salmonata (a) alpina al forno, crema al limone, chips di verdure croccanti
Alpine salmon trout fillet (a) with cruchy vegetables on lemon cream

Allergeni 1.4.7

Salmerino alpino · 25,00

Filetto di salmerino (a) scottato su crema 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

Allergeni 1.4

Costoletta alla milanese · 27,00

Costata di vitello in osso (circa 450 gr.) impanata con farina di mais,
servita con pomodorini e rucola

Veal chop breaded (about 450 gr.) with corn flour breadcrumbs served with cherry tomatoes and rocket

Allergeni 1.3

Carne alla Brace

Charcoal Grilled Meat

Cotta su carboni di legna italiana prodotto artigianalmente

Filetto di manzo · 34,00

circa 250 gr. di filetto di manzo

Beef tenderloin about 250 grams

Chateaubriand · 12,50/etto

Taglio intero di filetto di manzo | porzione per 2 persone circa 600 gr.

Chateaubriand beef fillet | portion for 2 people about 600 grams | 12,50 euro/100 grams

Tagliata di Black Angus · 33,00

da un prestigioso allevamento USA "Creekstone Farms" (250 gr.)

Entrecôte steak from a prestigious black angus farm in the USA (250 grams)

Entrecôte Simmenthal · 33,00

Entrecôte di manzo Simmenthal (300 gr.)

Entrecote steak from Simmenthal breed of beef (300 grams)

Hamburger VdA · 23,00

di produzione propria, circa 220 gr. di carne da tagli di prima scelta, prosciutto cotto di Saint Oyen, fontina DOP, confettura di mirtilli rossi in soffice pan brioche artigianale

Homemade beef burger (220 gr.) with wood roasted local ham, fontina cheese, cranberry jam and artisan bun

Allergeni 1.3.7.

Costine di maiale · 20,00

in doppia cottura, accompagnate da senape al miele e salsa bbq

Twice cooked pork ribs served with honey mustard and bbq sauce

Allergeni salse 3.8.9.10.12

Galletto · 21,50

Galletto italiano, allevato a terra | 550 gr.

Free range cockerel

Cervo · 34,00

Carrè di cervo* alla brace servito con il suo fondo e riduzione al vino Torrette (a)

Grilled venison cutlets* served with gravy and red wine sauce (a)

Allergeni 12

Costate e Fiorentina

Charcoal grilled Bone-in Steaks

Cotte alla brace con carbone di legna italiano

“ Fresca ” · 75 al kg

La nostra selezione di costate e fiorentine servite dopo una breve frollatura.

Frollatura minima 15 giorni

Our steaks selection with a short maturation

75 €/ kilogram

Dry Aged · 90 al kg

Selezione di costate di manzo o vacca matura,

adatte ad una frollatura prolungata.

Frollatura minima 60 giorni

Our dry aged steaks selection

90 €/ kilogram

Rubia Gallega · 120 al kg

Una della carni più pregiate al mondo, allevate allo stato brado in Galizia.

Frollatura minima 75 giorni

Rubia Gallega breed of beef

dry aged for min. 75 days

120 €/ kilogram

Peso delle bistecche

Steaks sizes and portions

Costata per una persona:

circa 550 - 600 grammi

Single portion:

Bone-in Rib eye about 550-600 grams

Costata o Fiorentina per due:

circa 1,2 - 1,4 kg

Steak for two people:

T-bone steak or Bone-in Rib eye

about 1.2 - 1.4 kilogram

La Frollatura

Grazie alla tecnologia delle 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 molto complesse e persistenti.

Contorni · Sides

Patate fritte fresche · 5,50

Homemade fries | Allergene 1

Patate al forno · 5,50

Roasted potatoes

Cipolla al cartoccio · 5,50

Roasted red onion in foil

Erbette saltate · 6,50

Stir-fried swiss chard

Insalata mista · 6,50

Mixed salad

Polenta al naturale · 5,00

Wholegrain polenta | Allergene 7

Caponatina di verdure · 7,50

Mixed stir-fried vegetable with capers, olives and raisins

Bevande

Drinks

Birra alla spina - Draft beer

Forst Kronen

Bionda alpina
alpine lager (Italy)
0,20 lt 4,00
0,40 lt 6,00

Forst Sixtus

Doppio malto scura
double malt (Italy)
0,20 lt 3,50
0,40 lt 7,50

Weihenstephaner

Weiss
wheat beer (Germany)
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. · 5,00

Non alcoholic beer

Vino rosso o bianco della casa in caraffa

Red or White house wine

Mezzo litro | Half liter house wine · 9,00

Un litro | One liter house wine · 17,00

Soft drinks · 4,00

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

Acqua minerale | 0,75 lt · 3,50

Mineral water

Caffè · 2,00

Espresso

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 consulta la documentazione on line →
o la lista fornita su richiesta dal personale di sala.



Coperto - Cover charge · 2,50

Alcuni dei nostri fornitori

Some of our food suppliers



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 tranne:

gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

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 thereof (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