

Little hunger/ Stuzzichini

TO START / INIZIARE



Assorted plate of cold meats and Valais cheeses, AOC rye bread **31.-**
Piatto assortito di salumi e formaggi vallesani,
Pane di segale AOC

Veal carpaccio, Parmesan flakes, seasonal salad, **33.-**
carrasau bread and French dressing

Carpaccio di vitello, scaglie di parmigiano, insalatina di stagione, pane carrasau e dressing alla francese

Green salad with crunchy vegetables and French dressing **13.-**
Insalata verde con verdure croccanti e dressing alla francese

Tartare with beef fillet revisited with Indian spices
with homemade bread bread **29.-**
Tartare con filetto di manzo rivisitata alle spezie indiane con pane in cassetta fatto in casa

MORE / DI PIU



sans lactose



Pennette with tomato and basil sauce **12.-**
Pennette al pomodoro e basilico

Lasagna Bolognese **25.-**
Lasagne alla bolognese



Focaccia *Pugliese* **25.-**
with tomato, bufala mozzarella and basil
Focaccia *Pugliese*
con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico




Cream of carrot, with yogurt, ginger and lime **16.-**
Crema di carote, con yogurt, zenzero e lime


Burger of the Alps « 100% beef » with French fries **25.-**
Hamburger alpino "100% manzo" e patatine fritte

Traditional Sandwich of the Alps & fries **25.-**
Tradizionale Club Sandwich e patatine fritte

OUR SELECTION OF PIZZA / LE NOSTRE SELEZIONI DI PIZZA


 Pizza Margherita **18.-**
Pizza Margherita

Pizza Magherita Salami **24.-**
Pizza Magherita salame

 Pizza bufalina, tomato datterino and mozzarella di bufala **29.-**
Pizza bufalina, tomato datterino et mozzarella di buffala

Margherita, ham and mushroom **24.-**
Margherita con prosciutto e funghi




 Pizza Marinara : tomato, organ, garlic and oil **15.-**
Pizza Marinara: Pomodoro, Origano, Aglio & Olio

Pizza Mozzarella, arugula, cherry tomatoes,
parmesan shavings & raw ham **29.-**
Mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e prosciutto crudo

TO FINISH/ PER FINIRE

Tiramisu revisited "savoyard maison",
mascarpone mousse, crumble and coffee espuma **17.-**
Verrine de tiramisu revisit  « Biscuit   l'huile d'olive,
« mousse au mascarpon, crumble & espuma au caf  »

"House" ice creams and sorbets **4.- /scoop**
Gelati e sorbetti "della casa",

 Tartlet with cream Italian whipped cream and strawberries **18.-**
Tartelletta con crema diplomatica e fragole

Seasonal fruit tagliata **17.-**
Tagliata di frutta di stagione e pannamontata

 *Also available in vegetarian / Disponibile anche vegetariano*

 *Also available without gluten / Disponibile anche senza glutine*

 *Lactose free product / Prodotto senza lattosio*