



La Locanda

RISTORANTE - PIZZERIA

Menu

PIATTI E TAGLIERI

Tagliere misto di affettati e formaggi <i>(Assortiment de charcuterie typique de la Vallée d'Aoste)</i> <i>(Selection of typical cold cuts and farm cheeses)</i>	€ 13,50
Mocetta con olio di noci <i>((Viande séchée avec huile de noix)</i> <i>(Air dried salted beef and nuts dressing)</i>	€ 13,50
Tomino caldo miele di fichi e noci <i>(Tomino chaud au miel de figue et noix)</i> <i>(Grilled farm cheese, fig honey and nuts)</i>	€ 12,50

INSALATE E CONTORNI

Insalata verde <i>(Salade verte)</i>	€ 5,00
Insalata di pomodori <i>(Salade de tomates)</i>	€ 5,00
Insalata di carote <i>(Salade de carottes)</i>	€ 4,50
Insalata mista <i>(Salade mixte)</i>	€ 6,00
Patatine fritte* <i>(Pommes de terre frites)</i>	€ 4,00
Verdure al forno <i>(Légumes cuit au four)</i>	€ 6,00

PRIMI PIATTI

Pappardelle fresche al ragù di selvaggina <i>(Pappardelle avec ragout de gibier)</i> <i>(Home made fresh pasta with game ragout)</i>	€ 14,00
Tagliatelle fresche ai funghi* porcini <i>(Tagliatelle au cèpes) (Home made noodles, boletus mushrooms)</i>	€ 12,50
Risotto al Bleu d'Aoste <i>(Risotto avec fromage Bleu d'Aoste) (Typical "risotto" with "fontina" cheese)</i>	€ 14,00
Zuppa di cipolle con pane nero e formadzo <i>(Polenta à la valdotaine) (Yellow corn meal with "fontina" cheese)</i>	€ 12,00
Polenta alla valdostana <i>(Polenta à la valdotaine) (Yellow corn meal with "fontina" cheese)</i>	€ 11,00
Polenta e funghi porcini* <i>(Polenta avec cèpes) (Yellow corn meal with mushroom)</i>	€ 12,00

SECONDI PIATTI

Tutti i nostri secondi sono serviti con contorno

Tagliata con pomodorini, rucola e grana <i>(Viande avec des tomates, roquettes et parmesan)</i> <i>(Grilled beef cut with tomatoes, rocket salad and parmesan)</i>	€ 22,00
Sottofiletto <i>(Faux-filet grillée) (Grilled sirloin of beef)</i>	€ 22,00
Cervo con polenta <i>(Cerf avec polente) (Deer stew with "polenta: yellow corn meal")</i>	€ 18,00
Salsiccia in umido con polenta <i>(Sausisse avec polente) (Sausage stew with "polenta: yellow corn meal")</i>	€ 14,00
Trota di Morgex con polenta <i>(Truite de Morgex avec polente)</i> <i>(Morgex Trout with "polenta: yellow corn meal")</i>	€ 17,00
Cotoletta alla valdostana <i>(Escalope pané avec jambon et fromage)</i> <i>(Pan fried steak with ham and "fontina" cheese)</i>	€ 19,00

DESSERT

Budino al cioccolato <i>(Flan au chocolat)</i>	€ 6,00
Crème caramel <i>(Crème caramel)</i>	€ 6,00
Bunet <i>(Bunet)</i>	€ 6,50
Panna cotta <i>(Panna cotta)</i>	€ 6,50
Tiramisu <i>(Tiramisu)</i>	€ 6,50
Torta di mele <i>(Tarte aux pommes)</i>	€ 6,50
Torta di mele con gelato <i>(Tarte aux pommes avec glace)</i>	€ 7,50
Sorbetto al limone o alla fragola <i>(Sorbet)</i>	€ 5,00
Affogato al caffè <i>(Crème glacée avec du café)</i>	€ 7,00
Gelato <i>(Glace)</i>	€ 6,00

Tutte le paste fresche, il ragù di selvaggina, le cotolette, la trota, per una migliore conservazione, sono da noi abbattuti a temperatura negativa.

Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale.

*I prodotti segnalati potrebbero essere di natura congelata.

Coperto – couvert – cover charge € 2,00

PIZZE

MARINARA Pomodoro, aglio, origano (Tomate, ail, origan)	€ 6,50
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella (Tomate, mozzarella)	€ 7,50
AL COTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano (Tomate, mozzarella, jambon, origan)	€ 9,00
AI WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel, origano (Tomate, mozzarella, wurstel, origan)	€ 9,00
ALLA SALSICCIA Pomodoro, mozzarella, salsiccia, origano (Tomate, mozzarella, saucisce, origan)	€ 9,00
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano (Tomate, mozzarella, saucisson piquant, origan)	€ 10,00
VALDOSTANA Pomodoro, mozzarella, cotto, fontina, origano (Tomate, mozzarella, jambon, fromage fontina, origan)	€ 11,00
SPECK E BRIE Pomodoro, mozzarella, speck, brie, origano (Tomate, mozzarella, speck, brie, origan)	€ 11,00
GORGONZOLA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, origano (Tomate, mozzarella, gorgonzola, origan)	€ 10,00
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano (Tomate, mozzarella, anchois, origan)	€ 10,00
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano (Tomate, mozzarella, thon, oignons, origan)	€ 10,00
VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella, verdure, origano (Tomate, mozzarella, légumes, origan)	€ 10,00
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto, origano (Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, jambon, origan)	€ 10,00
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, cotto, olive, origano (Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, jambon, olives, origan)	€ 11,00
QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, quattro formaggi, origano (Tomate, mozzarella, quatre fromages, origan)	€ 11,00
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, origano (Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan)	€ 10,00
FRIARIELLI E SALSICCIA Mozzarella, friarielli, salsiccia (Mozzarella, friarielli, saucisce)	€ 11,00
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana (Tomate, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan)	€ 13,00
BUFALINA Pomodori, mozzarella di bufala, origano (Tomates fraîches, mozzarella de bufionne, origan)	€ 12,00
PIZZA MORGEX Salsa alle noci, mozzarella, Bleu d'Aoste (Sauce aux noix, mozzarella et gorgonzola)	€ 11,00
CALZONE Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, origano (Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan)	€ 11,00
FOCACCIA CON CRUDO (Focaccia avec jambon cru)	€ 11,00

Vini Rossi

1 Litro di Rosso della Casa	€ 12,00
½ Litro di Rosso della Casa	€ 8,00
¼ Litro di Rosso della Casa	€ 4,50
1 Calice di Rosso della Casa	€ 3,50

VALLE D'AOSTA

Torrette 0,375	(Cave des onze communes)	€ 12,00
Torrette	(Cave des onze communes)	€ 18,00
Pinot Noir 0,375	(Cave des onze communes)	€ 12,00
Pinot Noir	(Cave des onze communes)	€ 18,00
Torrette Superieur	(Cave des onze communes)	€ 22,00
Pinot Noir Barrique	(Cave des onze communes)	€ 22,00
Torrette 0,375	(Feudo di San Maurizio)	€ 13,00
Torrette	(Feudo di San Maurizio)	€ 22,00
Torrette Superieur	(Feudo di San Maurizio)	€ 26,00
Fumin 0,375	(Feudo di San Maurizio)	€ 16,00
Fumin	(Feudo di San Maurizio)	€ 29,00
Mayolet	(Feudo di San Maurizio)	€ 25,00
Saro Djablo	(Feudo di San Maurizio)	€ 23,00
Donnas		€ 21,00
Enfer d'Arvier		€ 30,00

ALTRE REGIONI

Bonarda		€ 17,00
Dolcetto	(Enrico Serafino)	€ 20,00
Barbera	(Enrico Serafino)	€ 22,00
Nebbiolo	(Enrico Serafino)	€ 28,00
Barolo	(Enrico Serafino)	€ 60,00
Barbaresco	(Enrico Serafino)	€ 60,00
Valpolicella 0,375	(Zenato)	€ 14,00
Valpolicella	(Zenato)	€ 23,00
Ripasso di Valpolicella	(Zenato)	€ 34,00
Amarone	(Zenato)	€ 70,00
Montepulciano		€ 30,00
Rosso di Montalcino		€ 34,00
Chianti	(Peppoli)	€ 28,00
Cabernet	(Terre More)	€ 21,00
Morellino di Scansano	(Santa Maria)	€ 22,00
Il Bruciato 0,375		€ 23,00
Il Bruciato		€ 37,00
Le Volte dell'Ornellaia		€ 34,00
Serre Nuove dell'Ornellaia		€ 70,00
Tignanello		€ 120,00

Vini Bianchi

1 Litro di Bianco della Casa	€ 12,00
½ Litro di Bianco della Casa	€ 8,00
¼ Litro di Bianco della Casa	€ 4,50
1 Calice di Bianco della Casa	€ 3,50

VALLE D'AOSTA

Blanc de Morgex 0,375	La Cave	€ 12,00
Blanc de Morgex	La Cave	€ 20,00
Grapillon (Traminer) 0,375	(Feudo di San Maurizio)	€ 14,00
Grapillon (Traminer)	(Feudo di San Maurizio)	€ 24,00
Petit Arvine	(Feudo di San Maurizio)	€ 24,00
Muller Thurgau	(Feudo di San Maurizio)	€ 23,00

Vini Rosé

Rosé	Cave des onze communes	€ 18,00
------	------------------------	---------

Spumanti

Moscato	€ 20,00
Prosecco	€ 25,00
Bella Vista	€ 60,00

Bevande

Acqua minerale 0,75L	€ 3,00
Bibite	€ 3,50
Succhi di frutta	€ 3,50
Caffè	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00
Liquori nazionali	€ 3,50
Liquori esteri	€ 4,00
Amari	€ 3,50
Grappe	€ 3,50
Grappe barricate affinate	€ 4,00
Brandy	€ 4,00
Whisky e Cognac	€ 6,00

Birra piccola bionda	Moretti	€ 3,50
Birra media bionda	Moretti	€ 6,00
Birra bionda 1 Litro	Moretti	€ 11,00
Birra piccola rossa	Moretti	€ 4,00
Birra media rossa	Moretti	€ 7,00

Birra piccola	Messina	€ 4,00
Birra media	Messina	€ 7,00

Birra in bottiglia 33 cl	€ 3,50
Birra in bottiglia 66 cl	€ 5,00