

RISTORANTE AD GALLIAS

Ispirato alla tradizione, all'amore per la nostra terra e per i nostri eroici prodotti che vivono e crescono a grandi altezze.

Inspired by our tradition, by the love for our land, and by our heroic products that grow and thrive at high altitudes.

Inspirés par la tradition, par l'amour de notre terre et par nos produits héroïques qui vivent et poussent en haute altitude.

Prodotti speciali di persone speciali

Special products of special people · Des produits exceptionnels, créés par des personnes exceptionnelles.

ANTIPASTI / STARTERS / ENTRÉES

Assiette di salumi con cialda di pane croccante €20

Selection of cured meats with a crispy bread wafer
Assiette de charcuteries avec une tuile de pain croustillante

Millefoglie pane, lardo, castagne e miele €16

Bread mille-feuille with lard, chestnuts and honey
Mille-feuille de pain au lard, aux châtaignes et au miel

Battuta di manzo, mousse di Grand Gessato d'Ayas, fico caramellato €24

Beef tartare, Grand Gessato d'Ayas cheese mousse and caramelized fig
Tartare de bœuf, mousse de Grand Gessato d'Ayas et figue caramélisée

Crème brûlée di zucca, peperoni arrostiti e crema leggera di acciughe €18

Pumpkin crème brûlée, roasted peppers and light anchovy cream
Crème brûlée de potiron, poivrons rôtis et crème légère aux anchois

Lumache alla Napoleone (8 pezzi) €20

Napoleon-style snails (8 pieces)
Escargots à la Napoléon (8 pièces)

Tarte tatin di scalogno con salsa al Bleu d'Aoste €18

Shallot Tarte Tatin with Bleu d'Aoste sauce
Tarte Tatin aux échalotes, nappée de sauce au Bleu d'Aoste

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES / PREMIERS PLATS

Cappellacci di ossobuco, il suo fondo, su midollo gratinato al profumo di limone €22

Ossobuco-filled cappellacci with its jus, served on gratinated bone marrow with a hint of lemon
Cappellacci farcis à l'osso buco, leur jus, sur moelle gratinée au parfum de citron

Tagliatelle al ragù di cinghiale e polvere di porcini €20

Tagliatelle with wild boar ragù and porcini mushroom powder
Tagliatelles au ragù de sanglier et poudre de cèpes

Spaghettone cacio e pepe	€20
Spaghettone with Pecorino cheese and black pepper Spaghettone au Pecorino et poivre noir	
Riso di Baraggia, zucca, Bleu d'Aoste e scaglie di cioccolato fondente	€20
Baraggia rice with pumpkin, Bleu d'Aoste and dark chocolate shavings Riz de Baraggia au potiron, Bleu d'Aoste et copeaux de chocolat noir	
Zuppa del giorno	€18
Soup of the day Soupe du jour	
Crespella integrale, prosciutto cotto alla brace e Fontina	€20
Wholemeal crêpe with flame-grilled ham and Fontina cheese Crêpe à la farine complète, jambon cuit braisé et Fontina	
SECONDI PIATTI / MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX	
Salmerino gratinato alle erbe di montagna	€28
Arctic char gratinated with mountain herbs Omble chevalier gratiné aux herbes de montagne	
Guancia di manzo al Donnas su purè di patate rosse di montagna e polenta	€28
Donnas-braised beef cheek with mountain red potato purée and polenta Joue de bœuf braisée au Donnas, purée de pommes de terre rouges de montagne et polenta	
Scamone di cervo cotto a bassa temperatura, uva caramellata	€30
Slow-cooked venison rump with caramelized grapes Noisette de cerf cuite à basse température, raisins caramélisés	
Tagliata di manzo, patate e verdure	€30
Sliced beef steak with potatoes and seasonal vegetables Tagliata de bœuf, pommes de terre et légumes de saison	
LA TRADIZIONE / TRADITION / LA TRADITION	
Polenta concia	€18
Traditional polenta with Fontina cheese and butter Polenta traditionnelle à la Fontina et au beurre	
Zuppa alla valdostana	€18
Traditional Aosta Valley soup with bread, Savoy cabbage and Fontina cheese Soupe valdôtaine traditionnelle au pain, chou de Savoie et Fontina	
Fonduta, polenta, crostini, giardiniera e mocetta	€26
Fontina fondue with polenta, toasted bread, pickled vegetables and mocetta Fondue de Fontina avec polenta, croûtons, légumes au vinaigre et mocetta	

Polenta e Carbonada €26
Polenta with traditional Aosta Valley beef stew
Polenta et carbonade valdôtaine traditionnelle

Costata di vitello alla valdostana – per 2 persone €60
Valdostana-style veal rib – for 2 people
Côte de veau à la valdôtaine – pour 2 personnes

Formaggi (3 pezzi) €10
Cheese selection (3 pieces)
Assortiment de fromages (3 pièces)

Formaggi (5 pezzi) €16
Cheese selection (5 pieces)
Assortiment de fromages (5 pièces)

DESSERT

Tiramisù scomposto €12
Deconstructed Tiramisù
Tiramisù déstructuré

Millefoglie alla crema Chantilly e fichi €12
Mille-feuille with Chantilly Cream and Figs
Mille-feuille à la crème Chantilly et aux figues

Panna cotta e pere confit €12
Panna cotta with confit pears
Panna cotta aux poires confites

Tarte tatin di mele con gelato €12
Apple Tarte Tatin with ice cream
Tarte Tatin aux pommes accompagnée de glace

Mont Blanc €12
Mont Blanc
Mont-Blanc

Crema di Cognac e pasticceria secca €12
Cognac Cream with Assorted Dry Pastries
Crème de Cognac et petits fours secs

VINI DA DESSERT / DESSERT WINES / VINS DE DESSERT

Doré (Les Crêtes) €10
Doré (Les Crêtes)
Doré (Les Crêtes)

Un vino passito raffinato ed elegante, caratterizzato da grande complessità olfattiva e al palato, ideale per accompagnare i momenti di meditazione o la piccola pasticceria.

A refined and elegant passito wine, with remarkable aromatic complexity and a rich, expressive palate, ideal as a meditation wine or paired with petits fours.

Un vin passerillé raffiné et élégant, caractérisé par une grande complexité olfactive et en bouche, idéal pour accompagner les moments de méditation ou la petite pâtisserie.

Muscat de Chambave Flétri (La Vrille)

€10

Muscat de Chambave Flétri (La Vrille)

Muscat de Chambave Flétri (La Vrille)

Un passito straordinario che sprigiona intensi profumi di albicocca disidratata, canditi e spezie dolci, con un perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza minerale.

An extraordinary passito wine revealing intense aromas of dried apricot, candied fruits and sweet spices, with a perfect balance between sweetness and mineral freshness.

Un passito d'exception qui dévoile d'intenses arômes d'abricot sec, de fruits confits et de douces épices, avec un équilibre parfait entre douceur et fraîcheur minérale.

Deux Petits Doux (Maison Agricole D&D)

€10

Deux Petits Doux (Maison Agricole D&D)

Deux Petits Doux (Maison Agricole D&D)

Un vino da dessert complesso e avvolgente, che si distingue per le sue ricche note di frutta matura sciropata, miele e delicate sfumature di erbe alpine.

A complex and enveloping dessert wine, distinguished by its rich notes of ripe fruit in syrup, honey and delicate hints of Alpine herbs.

Un vin de dessert complexe et enveloppant, qui se distingue par ses riches notes de fruits mûrs au sirop, de miel et de délicates nuances d'herbes alpines.

INFORMAZIONI / INFORMATION / INFORMATIONS

Coperto e Forno €3 / Cover Charge and Bread €3 / Couvert et pain €3

Pane caldo e burro – Porzione aggiuntiva su richiesta €8 / Warm bread and butter – Extra serving upon request €8 / Pain chaud et beurre – Portion supplémentaire sur demande 8 €

Prodotti abbattuti e surgelati da noi*. Prodotti acquistati surgelati**. Prodotto contenente allergeni #.

Products blast-chilled and frozen by us*. Products purchased frozen**. Product containing allergens #.

Produits refroidis et surgelés par nos soins*. Produits achetés surgelés**. Produit contenant des allergènes #.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Information regarding the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances is available upon request from our staff.

Les informations concernant la présence de substances ou de produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances sont disponibles auprès de notre personnel.