

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.

Tanti ingredienti che questa stagione ci offre e tutto ciò che siamo riusciti a conservare.

Inspired by our tradition, love for our earth, and for our heroic products who lived and grow up at great heights. Only ingredients who this season offer us: and all that we managed to preserve.

Inspirés par la tradition, par l'amour de notre terre et par nos produits héroïques qui vivent et poussent en haute altitude. Nous cueillons les trésors que cette saison nous offre, en préservant avec soin tout ce que nous avons su conserver.

Prodotti speciali di persone speciali

Special products of special people

Des produits exceptionnels, créés par des personnes exceptionnelles.

Coperto e Forno €3 / Cover Charge and Bakery € 3 Prodotti abbattuti da noi. Prodotti acquistati surgelati**. Products blasted and chilled by us*. Products purchased frozen**. Prodotto contenente allergeni #. Product containing allergens #. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Information on the presence of substances or products which cause allergies or intolerances is available by asking our staff.*



ANTIPASTI / STARTERS

#Assiette di salumi con Castagnaccio #Platter of cured meats with Castagnaccio #Assiette de charcuterie avec Castagnaccio	€18
#Acciughe, burro salato e pan brioche #Anchovies, salted butter and brioche bread #Anchois, beurre salé et pain brioché	€15
#Millefoglie pane, lardo, castagne e miele #Bread mille-feuille with lard, chestnuts and honey #Mille-feuille de pain, lard, châtaignes et miel	€14
#Battuta di manzo, zabajone salato #Beef tartare with savory zabaglione #Tartare de bœuf au sabayon salé	€18
#Lumache alla Napoleone (8 pezzi) #Napoleon-style snails (8 pieces) #Escargots à la Napoléon (8 pièces)	€16
#Tarte tatin di scalogno con salsa al Bleu d'Aoste #Shallot Tarte Tatin with Bleu d'Aoste sauce #Tarte Tatin aux échalotes, nappée de sauce au Bleu d'Aoste	€15

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

#Ravioli del plin al sugo d'arrosto #Plin ravioli with roast sauce #Ravioli del plin au jus de rôti	€16
#Tagliatelle al ragu di cortile e noci #Tagliatelle with farmhouse ragù and walnuts #Tagliatelles au ragoût de basse-cour et noix	€15
#Fusillone, asparagi e fonduta al Gran Gessato #Fusillone pasta with asparagus and Gran Gessato cheese fondue #Fusillone aux asperges et fondue de fromage Gran Gessato	€15
#Riso, cosce di quaglia e riduzione di lamponi #Rice with quail legs and raspberry reduction #Riz aux cuisses de caille et réduction de framboises	€18
#Zuppa del giorno #Soup of the day #Soupe du jour	€14
#Crespella integrale cotto alla brace e fontina #Wholegrain crepe grilled with smoked ham and Fontina cheese #Crêpe au jambon fumé et au fromage Fontina	€18

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

#Costata di vitello alla valdostana x 2 persone €45 #Veal rib "Valdostana" style x people #Côte de veau à la valdôtaine x 2 personnes
#Salmerino gratinato alle erbe di montagna €22 #Herb-crusted char grilled with mountain herbs #Omble chevalier gratiné aux herbes de montagne
#Ovetto, fonduta e prosciutto crudo de Bosses €22 #Egg with Fontina fondue and Prosciutto di Bosses #Œuf, fondue de Fontina et jambon cru de Bosses
#Agnello al fieno e cipolle Fondente €24 #Hay-roasted lamb with caramelized onions #Agneau rôti au foin et oignons fondants
#Tagliata di manzo, patate e verdure €24 #Sliced beef steak with roasted potatoes and seasonal vegetables #Tagliata de bœuf, pommes de terre rôties et légumes de saison
#Formaggi €8 x 3 pezzi #Chesees €12 x 5 pezzi #Fromages

DESSERT

#Crema mascarpone, amaretti e cioccolato €12 #Mascarpone cream with amaretti cookies and chocolate #Crème de mascarpone, amaretti et chocolat
#Millefoglie alla crema Chantilly e fragole €12 #Mille-feuille with Chantilly cream and fresh strawberries #Mille-feuille à la crème Chantilly et fraises fraîches
#Panna cotta e pere confit €10 #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 servie avec glace
#Mousse al cioccolato, nocciole e cialda croccante €10 #Chocolate mousse with hazelnuts and crisp wafer #Mousse au chocolat, noisettes et gaufrette croustillante