

RISTORANTE AD GALLIAS

MENU PRANZO

Coperto e Forno €3 / Cover Charge and Bakery € 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 con Castagnaccio	€ 14
#Assiette with Castagnaccio	
#Assiette avec Castagnaccio	
#Vitello tonnato alla vecchia maniera	€ 12
#Traditional vitello tonnato	
#Vitello tonnato traditionnel	
#Tris in carpione	€ 12
#Trio in carpione marinade	
#Trio mariné à la manière du carpione	
#Flan di mela renetta e porri su fonduta al Bleu d'Aoste	€ 10
#Apple and leek flan on Bleu d'Aosta fondue	
#Flan de pommes Reinette et poireaux sur fondue au Bleu d'Aoste	
#Tonno di coniglio, giardiniera e grissini	€ 12
#Rabbit tuna, pickled vegetables and breadsticks	
#Thon de lapin, jardinière de légumes et gressins	
#Pane, burro e acciughe	€ 12
#Bread, butter and anchovies	
#Pain, beurre et anchois	

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

#Polenta concia	€ 10
#Polenta concia (polenta with melted cheese and butter)	
#Polenta concia (polenta au fromage et au beurre)	
#Agnolotti ai 3 arrosti al burro e salvia fritta	€ 14
#Agnolotti with three roasted meats served with butter and fried sage	
#Agnolotti aux trois rôtis, servis avec beurre et sauge croustillante	
#Fusillone ragu' vegetale e caprino mantecato	€ 12
#Fusillone pasta with vegetable ragù and whipped goat cheese	
#Fusillone au ragù de légumes et chèvre crémeux	
#Gnocchi alla fonduta	€ 12
#Gnocchi with fondue	
#Gnocchi avec fondue	
#Zuppa del giorno	€ 10
#Soup of the day	
#Soupe du jour	

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

#Fonduta con crostini o polenta	€ 14
#Cheese fondue with croutons or polenta	
#Fondue au fromage avec croûtons ou polenta	
#Polenta, porri e salsiccia	€ 15
#Polenta with leeks and sausage	
#Polenta, poireaux et saucisse	
#Pollo nostrano alle erbe di montagna	€ 18
#Local chicken roasted with alpine herbs	
#Poulet local rôti aux herbes des montagnes	
#Tagliata di manzo, patate e verdure	€ 22
#Sliced beef with potatoes and vegetables	
#Tranche de bœuf, pommes de terre et légumes	
#Formaggi	€ 8
#Chesees	
#Fromages	

PIATTI UNICI / SINGLE DISHES

#Rosti di patate, pere, caprino e noci con insalata	€ 14
#Potato rösti with pears, goat cheese, and walnuts, served with salad	
#Rösti de pommes de terre, poires, chèvre et noix avec salade	
#Rosti di patate, prosciutto cotto alla brace e fontina con insalata	€ 14
#Potato rösti with grilled cooked ham and Fontina cheese, served with salad	
#Rösti de pommes de terre, jambon cuit grillé et fromage Fontina avec salade	
#Insalata Bard - Misticanza di campo, uovo pochet, asparagi, crostini di pane e semi misti confit	€ 14
#Mixed field greens with poached egg, asparagus, croutons, and confit mixed seeds	
#Mélange de jeunes pousses, œuf poché, asperges, croûtons et graines confites	
#Insalata del Forte - Valeriana, pollo, crostini, salsa cesar, mocetta e Gran Gessato	€ 14
#Lamb's lettuce with chicken, croutons, Caesar dressing, mocetta, and Gran Gessato cheese	
#Salade de mâche avec poulet, croûtons, sauce César, mocetta et fromage Gran Gessato"	

DESSERT

#Sfogliatina con gelato e salsa Mou	€ 10
#Puff pastry with ice cream and caramel sauce	
#Feuilleté croustillant servi avec glace et sauce caramel Mou	
#Panna cotta e pere confit	€ 10
#Panna cotta with confit pears	
#Panna cotta et poires confites	
#Tarte tatin di mele con gelato	€ 12
#Apple Tarte Tatin with ice cream	
#Tarte Tatin aux pommes avec glace	
#Torta al cioccolato nonna Olga e gelato	€ 10
#Chocolate cake 'Nonna Olga' style served with ice cream	
#Gâteau au chocolat de grand-mère Olga avec glace	