

Petit Gallias Restaurant



MENU GOURMET

ANTIPASTI

Lardo d'Arnad con Mocetta e mousse di Castagne aromatizzate al miele e bacello di Vaniglia, con pane Micoula[^]


Lard from Arnad with Mocetta ham and chestnut mousse with honey and Vanilla pod, with Micoula[^] bread

17 €

Tartare di Tonno Rosso[^] con ristretto di aceto ai lamponi e semi di sesamo dorati 


Red Tuna tartare with raspberry vinegar and sesame seeds

20 €

Sformatino[^] ai funghi porcini con fonduta leggera e Tartufo nero 

Porcini mushroom flan with cheese fondue and black truffle

16 €

Salmone marinato a secco con insalata di finocchi, arancia e pinoli 

Marinated salmon with fennel salad, orange and pine nuts

18 €

Carpaccio di Filetto con insalatina di funghi porcini freschi e scaglie di parmigiano 

Beef carpaccio with porcini mushroom salad and parmesan flakes

20 €

Prosciutto crudo Valdostano con praline di melone e stracciatella di Burrata 

Raw ham from Aosta Valley with melon and Burrata cheese

17 €



Vegano/Vegan



Senza glutine/Gluten free

*Surgelato/Frozen

[^]Abbattuto/Shock-freezing

PRIMI

- Risottino Carnaroli con funghi porcini della Valle,
mantecato con burro valdostano e formaggio (min. 2 pers)*  18 €
Creamed Risotto Carnaroli with porcini mushrooms and cheese (min. 2 pers)
- Chnéfflene al burro con erba cipollina, polvere di speck
con formaggio Crotten e scaglie di Tartufo nero* 17 €
*Chnéfflene (homemade pasta) with butter, chives, speck powder
with Crotten cheese and black truffle flakes*
- Linguine di Gragnano con Scampi*, Gamberoni*
e pomodorini datterino infornati* 18 €
Gragnano linguine pasta with Shrimps, Prawns* and baked cherry tomatoes*
- Spaghetti di Kamut mantecati con crema di tofu^
e julienne di verdure aromatizzate alla menta*   15 €
Kamut spaghetti creamed with tofu^ and vegetables
- Tortello^ ripieno di ricotta, patate e menta
con vellutata di zucchine e pomodorini confit* 17 €
*Tortello^ stuffed pasta with ricotta cheese, potatoes and mint with zucchini
and cherry tomatoes confit*

Coperto: 4 €



Vegano/Vegan



Senza glutine/Gluten free

*Surgelato/Frozen

^ Abbattuto/Shock-freezing

SECONDI

<p><i>Cotoletta di vitello con l'osso alla Valdostan alla moda della Nonna</i></p> <p><i>Veal Cutlet Aosta Valley style, with Fontina cheese and ham</i></p>	25 €
<p><i>Guancia di manzo cotta a bassa temperatura, con erbe fresche saltate all'olio e aglio</i> </p> <p><i>Beef cheek cooked at low temperature, with fresh herbs sauteed in oil and garlic</i></p>	24 €
<p><i>Filettino di Tonno Rosso^ scottato in crosta di senape e granella di pistacchi su letto di misticanza</i> </p> <p><i>Red Tuna fillet^ in mustard crust and pistachio grains with mixed salad</i></p>	22 €
<p><i>Filetto di cervo* arrostito con erbe e salsa al vino rosso cassis e ribes</i> </p> <p><i>Roasted deer fillet* with herbs, red wine sauce, cassis and currants</i></p>	22 €
<p><i>Tentacoli di polpo* arrostito con spuma di topinambur al basilico e chips di patate viola</i> </p> <p><i>Roasted octopus tentacles* with Jerusalem artichoke and basil mousse and purple potato chips</i></p>	20 €
<p><i>Steak tartare di filetto (200gr) battuta al coltello con la sua selezione di ingredienti condita a tavola</i> </p> <p><i>Beef steak tartare (200gr) seasoned at the table</i></p>	25 €
<p><i>Scaloppa^ di Seitan con funghi porcini trifolati e patata al cartoccio cotta al sale</i> </p> <p><i>Seitan cutlet^ with mushrooms and baked potato</i></p>	20 €
<p><i>Verdure di stagione grigliate</i> </p> <p><i>Grilled seasonal vegetables</i></p>	12 €
<p><i>Le nostre insalate di stagione in Vinaigrette</i> </p> <p><i>Our mixed seasonal salad in Vinaigrette</i></p>	10 €



Vegano/Vegan



Senza glutine/Gluten free

*Surgelato/Frozen

^ Abbattuto/Shock-freezing

DESSERT

- Crostatina tiepida di frutti di bosco con crema pasticcera vanigliata*
Wild berries tart with vanilla custard 8 €
- Semifreddo alle more con croccante di pinoli e crema inglese*  7 €
Blackberry semifreddo with crunchy pine nuts and English cream
- Mousse allo yogurt bianco e Passion Fruit*  9 €
Yogurt mousse and Passion Fruit
- Sorbetto al lime e zenzero con Vodka*   6 €
Lime and ginger sorbet with vodka
- Carpaccio d'Ananas con frutti di bosco, gelato al limone*
con salsa all'arancio e cannella   8 €
Pineapple with wild berries, lemon ice cream with orange and cinnamon sauce
- Selezione di formaggi valdostani con composte e marmellate*
Selection of Cheeses from Aosta Valley with compotes and jams 17 €



Vegano/Vegan



Senza glutine/ Gluten free

*Surgelato/ Frozen

^ Abbattuto/ Shock-freezing