

ANTIPASTI | APPETIZERS

36,00 € Assiette Royale (2pax – tempo di attesa dai 8-10 min) ^{1.7.12}

Assiette Royale (for 2 people – waiting time 8-10 min) cheeses ^{1.7.12}

Salumi e formaggi accompagnati da gnocco fritto.

Pancetta cotta, messata nostrana, salsicce nostrane, boudeun, prosciutto cotto d'agnello, soppressa, coppa stagionata, petto d'anatra affumicato.

Fontina DOP d'alpeggio, toma di Gressoney, toma al ginepro, carbonito di capra, formaggi di capra di grotta.

Mostarda senapata ai fichi, mostarda alle mele renette, cipolle rosse caramellate e cetrioli in agrodolce. Grissini e pane.

Cold cuts and cheeses accompanied by fried dumplings.

Cooked pancetta, local messata, local sausages, bouddeun, cooked ham lamb, soppressa, seasoned coppa, seasoned pork loin, smoked duck breast.

Fontina DOP from the mountain pastures, toma di Gressoney, toma al ginepro, carbonito di capra, goat's cheese from the caves.

Mustard chutney with figs, mustard chutney with renette apples, caramelised red onions and sweet and sour cucumbers. Breadsticks and bread.



24,00 € Battuto di manzo, castagne, tartufo, cachi e sale fumé ¹²

Beef tartare, chestnuts, truffles, persimmons, and smoked salt ¹²



22,00 € Sformatino di topinambur con salsa leggera alla bagnacauda** ^{3.7}

*Jerusalem artichoke flan with light bagnacauda sauce*** ^{3.7}



26,00 € Carpaccio di gambero*, la sua bisque e agrumi a vivo ^{2.9.12}

Shrimp carpaccio, shrimp bisque, and citrus fruits* ^{2.9.12}



22,00 € Cuore di carciofo alla brace, sedano rapa, ricotta vegan e limone ⁸

Grilled artichoke hearts, celeriac, vegan ricotta and lemon ⁸

IL COPERTO PER IL SERVIZIO SERALE E' DI € 3,00 | € 3,00 COVER CHARGE FOR DINNER SERVICE

PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI CONSULTA L'ULTIMA PAGINA DI QUESTO MENU

FOR MORE INFORMATION ON ALLERGENS, SEE THE LAST PAGE OF THIS MENU

*PRODOTTO SURGELATO

*FROZEN PRODUCT

** ALCUNI PRODOTTI FRESCHI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA AI SENSI DEL REG. CE 852/04 DEL MANUALE HACCP

** SOME FRESH PRODUCTS MAY BE SUBJECT TO RAPID BLAST CHILLING IN ACCORDANCE WITH REG. EC 852/04 - HACCP GUIDELINES

*** FATTO DIRETTAMENTE DAL NOSTRO LABORATORIO ARTIGIANALE

*** MADE IN OUR ARTISANAL LAB

PER LA FONTINA DOP E IL FORMAGGIO VALDOSTANO IL CONSUMO E' SCONSIGLIATO AI BAMBINI DI ETA' INFERIORE AI 10 ANNI
FOR FONTINA AND VALLE D'AOSTA CHEESE, CONSUMPTION IS NOT RECOMMENDED FOR CHILDREN UNDER 10 YEARS OF AGE

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

23,00 € *Cappellacci ripieni di Salignon, burro alle erbe di montagna e croccante alla segale*** ^{1.3.7.9.11.12}
*Cappellacci stuffed with Salignon cheese, mountain herb butter, and rye brittle*** ^{1.3.7.9.11.12}

23,00 € *Pappardelle home made al ragù di selvaggina e lamponi, mantecate al burro di montagna al ginepro*** ^{1.3.7.9.12}
*Homemade pappardelle with game ragù and raspberries, tossed with mountain juniper butter *** ^{1.3.7.9.12}

 **23,00 €** *Paccheri "Senatore Cappelli BIO", cime di rapa, pomodorini confit e aglio nero di Voghiera* ^{1.9}
"Senatore Cappelli BIO" paccheri pasta, turnip greens, confit cherry tomatoes, and black garlic from Voghiera ^{1.9}

23,00 € *Risotto Carnaroli invecchiato 12 mesi allo zafferano, salsiccia, tartufo e crumble di Grana Padano 24 mesi mantecato al burro d'alpeggio* ^{1.3.7}
12-month aged Carnaroli risotto with saffron, sausage, truffle and crumble of 24-month Grana Padano cheese creamed with mountain butter ^{1.3.7}

22,00 € *Gnocchi di patate valdostane*, fontina DOP, julienne di motzetta e amaranto* ^{1.3.7}
Potato gnocchi from Valle d'Aosta, Fontina DOP cheese, julienne strips of motzetta sausage, and amaranth* ^{1.3.7}

ZUPPE | SOUPS

20,00 € *Minestrone di verdure e legumi*, con crostini e briciole di fontina DOP* ^{1.7 (solo a pranzo)}
Vegetable and legume soup with croutons and crumbs of Fontina DOP cheese* ^{1.7 (lunch only)}

 **20,00 €** *Vellutata di zucca, polvere dei suoi semi e panna acida *** ^{7.8 (solo a pranzo)}
*Cream of pumpkin soup, pumpkin seed powder and sour cream *** ^{7.8 (lunch only)}

22,00 € *Pasta e fagioli, guancialetto croccante, tartufo nero e pepe di Sarawak*** ^{1 (disponibile anche a cena)}
*Pasta and beans, crispy pork cheek, black truffle and Sarawak pepper *** ^{1 (also available for dinner)}

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES



30,00 € *Cervo, patate viola, spinacini ripassati con pinoli, uvetta e salsa ai frutti di bosco* ^{8.12}

Venison, purple potatoes, baby spinach sautéed with pine nuts, raisins and berry sauce ^{8.12}

28,00 € *Diaframma di manzo alla carbonade con polenta gratinata* ^{1.7.9.12}

Beef diaphragm carbonade with polenta au gratin ^{1.7.9.12}

28,00 € *Trota di Morgex, puntarelle e beurre blanc al timo serpillio* ^{** 4.7.9.12}

Morgex trout, puntarelle and thyme beurre blanc ^{** 4.7.9.12}



28,00 € *Roulade di verza ripiena di miglio, castagne, ceci ed erbe di montagna, nappata con bruno vegetale e radici di stagione* ^{9.12}

Savoy cabbage roulade stuffed with millet, chestnuts, chickpeas, and mountain herbs, topped with vegetable brown sauce and seasonal roots ^{9.12}

28,00 € *Guancia di manzo al fumin valdostano, su schiacciata di patate aromatizzata al rosmarino e pastinaca* ^{1.9.12}

Beef cheek with Valdostan fumin cheese, on a bed of mashed potatoes flavored With rosemary and parsnips ^{1.9.12}

LA NOSTRA CARTA ALLA BRACE (solo a cena)
OUR SELECTION FROM THE GRILL (only dinner)

60,00 € *Costata di manzo Tomahawak ** per 2 persone (circa 1kg - 1,100kg)*

*Rib-Eye steak Tomohawak ** for 2 people (about 1kg - 1,100Kg)*

35,00 € *Entrecote di manzo Irlandese ***

*Irish beef entrecote ***

30,00 € *Galletto ruspante alla brace ***

*Barbecued free-range cockerel ***

Tutte le nostre portate sono accompagnate da verdure grigliate e patate

All our courses are accompanied by grilled vegetables and potatoes

DESSERT | DESSERTS

10,00 € **Caffè Gourmet** * **

Caffè espresso servito con 5 piccoli assaggi della nostra pasticceria 1.3.5.6.7.8.11.12

Espresso served with a selection of 5 homemade pastries 1.3.5.6.7.8.11.12

8,50 € **"LA NOSTRA MELA"** * ** 1.3.7.8

Mela della Valle d'Aosta profumata al fieno con biscotto al cacao e crumble servita con crema di yogurt e gocce di cioccolato

Aosta Valley apple scented with hay, served with cocoa biscuit and crumble, accompanied by yogurt cream and chocolate chips 1.3.7.8

8,50 € **"LA MOUSSELINE"** * **

Meringa cotta a bagnomaria su base di caramello salato, finita con soffice crema chantilly, petali di mandorle tostate e caramello 1.3.7.8

Meringue cooked in a bain-marie on a salted caramel base, topped with soft Chantilly cream, toasted almond petals, and caramel 1.3.7.8



9,00 € **"4810 EDIZIONE INVERNALE"** * **

Semisfera alla doppia mousse di cioccolato bianco e fondente con cuore di crème brûlée al caffè, ricoperta di cioccolato 3.7.8

Hemisphere with double mousse of white and dark chocolate with a coffee crème brûlée center, covered in chocolate 3.7.8

8,50 € **Semifreddo Dubai** * ** 1.3.7.8

Dubay semifreddo 1.3.7.8



8,50 € **Pera e cioccolato...la nostra proposta vegana** * ** 1

Pear and chocolate...our vegan option 1

8,50 € **Le proposte del giorno** * **

Fatevi consigliare dai nostri ragazzi 1.3.5.6.7.8.11.12

Today's Specials

Ask our staff for dessert specials 1.3.5.6.7.8.11.12

GELATI ARTIGIANALI | HANDCRAFTED ICE CREAM



7,00 € Gelati di nostra produzione (3 gusti) * ** 3.7.6.8

- *Vaniglia, Vanilla*
- *Cioccolato, Chocolate*
- *Stracciatella, Stracciatella*
- *Nocciola, Halzelnut*
- *Limone (sorbetto), Lemon (sorbet) 3*
- *Lampone (sorbetto), Raspberry (sorbet)*



MENU LUNCH

(SOLO A PRANZO | ONLY LUNCH)

MENU LUNCH (solo a pranzo) LUNCH MENU (only lunch)

18,00 € Club Sandwich: pollo, pomodoro, uovo, bacon, insalata, mayonese
accompagnato da patate* 1.3.7

Club Sandwich: chicken, tomato, egg, bacon, salad, mayonnaise
accompanied with potatoes* 1.3.7

18,00 € Hamburger "4810": Hamburger di manzo*, fontina DOP, bacon, pomodoro, insalata,
pane ai cereali* e semini accompagnato da patate* 1.6.7.11

4810 hamburger: beef burger*, DOP Fontina cheese, bacon, tomato, salad, grain and
seeded bread buns*, accompanied with potatoes* 1.6.7.11

18,00 € Scrocchiarella*, fior di latte, granella di salsiccia e funghi*, riduzione di aceto balsamico
di Modena 1.7.12

Scrocchiarella*, fior di latte cheese, sausage crumbs and mushrooms*, Modena balsamic
vinegar reduction 1.7.12

18,00 € Avocado toast: Pan brioche*, guacamole*, salmone fumé e erba cipollina 1.3.4.7

Avocado toast: Brioche bread*, guacamole*, smoked salmon, and chives 1.3.4.7

INSALATE | SALADAS



18,00 € Poke Bowl: riso Venere, melograno, gamberi*, tofu, cipolla crispy e
dressing allo yogurt e senape 2.4.7.10

Poke Bowl: Venere rice, pomegranate, prawns*, tofu, crispy onion and
yoghurt and mustard dressing 2.4.7.10

18,00 € Poke Bowl: orzo, pollo grigliato, pomodorini confit, edamame*, petali di mandorla
tostati e salsa tahina 1.8.11

Poke Bowl: barley, grilled chicken, confit cherry tomatoes, edamame*, toasted
almond petals and tahini sauce 1.8.11

18,00 € Caesar Salad: insalata, pollo grigliato, bacon, scaglie di grana, crostini di pane, salsa caesar 1.7

Caesar Salad: salad, chicken, bacon, parmesan flakes, bread croutons, caesar sauce 1.7

DESSERT | DESSERTS

10,00 € **Caffè Gourmet** * **

Caffè espresso servito con 5 piccoli assaggi della nostra pasticceria 1.3.5.6.7.8.11.12

Espresso served with a selection of 5 homemade pastries 1.3.5.6.7.8.11.12

8,50 € **"LA NOSTRA MELA"** * ** 1.3.7.8

Mela della Valle d'Aosta profumata al fieno con biscotto al cacao e crumble servita con crema di yogurt e gocce di cioccolato

Aosta Valley apple scented with hay, served with cocoa biscuit and crumble, accompanied by yogurt cream and chocolate chips 1.3.7.8

8,50 € **"LA MOUSSELINE"** * **

Meringa cotta a bagnomaria su base di caramello salato, finita con soffice crema chantilly, petali di mandorle tostate e caramello 1.3.7.8

Meringue cooked in a bain-marie on a salted caramel base, topped with soft Chantilly cream, toasted almond petals, and caramel 1.3.7.8



9,00 € **"4810 EDIZIONE INVERNALE"** * **

Semisfera alla doppia mousse di cioccolato bianco e fondente con cuore di crème brûlée al caffè, ricoperta di cioccolato 3.7.8

Hemisphere with double mousse of white and dark chocolate with a coffee crème brûlée center, covered in chocolate 3.7.8

8,50 € **Semifreddo Dubai** * ** 1.3.7.8

Dubai semifreddo 1.3.7.8



8,50 € **Pera e cioccolato...la nostra proposta vegana** * ** 1

Pear and chocolate...our vegan option 1

8,50 € **Le proposte del giorno** * **

Fatevi consigliare dai nostri ragazzi 1.3.5.6.7.8.11.12

Today's Specials

Ask our staff for dessert specials 1.3.5.6.7.8.11.12

GELATI ARTIGIANALI | HANDCRAFTED ICE CREAM



7,00 € Gelati di nostra produzione (3 gusti) * ** 3.7.6.8

- *Vaniglia, Vanilla*
- *Cioccolato, Chocolate*
- *Stracciatella, Stracciatella*
- *Nocciola, Halzelnut*
- *Limone (sorbetto), Lemon (sorbet) 3*
- *Lampone (sorbetto), Raspberry (sorbet)*



ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

NEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE PRESENTI DELLE TRACCE DI ALLERGENI

(Indicati nella Direttiva 2003/89/CE, nei successivi aggiornamenti
e riproposti nell'Allegato II dal regolamento FIAC.)

- 1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:**
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Maltodestrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3. Uova e prodotti a base di uova.**
(Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - Olio e grasso di soia raffinato;
 - Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, Tocoferolo succitato D-alfa naturale a base di soia;
 - Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - Estere di standolo vegetale prodotto da sterili da olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
 - Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - Lattitolo (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8. Frutta a guscio vale a dire:**
Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Coorylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carta Illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadam o noci del Queensland (*Macadam tetraphylla*) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10. Senape e prodotti a base di senape.**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES

OUR PRODUCTS MAY CONTAIN THE FOLLOWING TRACES OF ALLERGENS

(Listed in Directive 2003/89/EC and nei subsequent updates and in Annex II of the FIAC Regulations)

1. **Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridizations, and products derived thereof, except:**
 - Glucose syrup made from wheat, including dextrose;
 - Malt dextrin made from wheat;
 - Glucose syrups based on barley;
 - Cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. **Shellfish and products made with shellfish.**
3. **Eggs and egg-based products.** (Includes eggs of all species of egg-bearing animals).
4. **Fish and fish-based products, except:**
 - Fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - Gelatine or Isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.
5. **Peanuts and peanut-bades products.**
6. **Soybeans and soybean-derived products, except:**
 - Refined soybean oil and fat;
 - Natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha, tocopherol natural D-alpha, tocopherol soy-based natural D-alpha tocopherol succinate;
 - Vegetable olis derived from phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - Plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soy.
7. **Milk and milk-based products (including lactose), except:**
 - Whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - Lactitol (this includes cow, goat, sheep milk and any product derived from them).
8. **Nuts, namely:**

Almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Coorylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya Illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Brasil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifoliae*) and products made with these nuts, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. **Celery and celery-based products.**
10. **Mustard and mustard-based products.**
11. **Sesame seeds and products made with sesame seeds.**
12. **Sulphur dioxide and sulphites**

at concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/l expressed in terms of total amount of SO₂ to be calculated for ready-made products or products that have been reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.
13. **Lupin and lupin-based products.**
14. **Molluscs and products made with molluscs.**