



Les Saveurs de l'Alpage



Sabato 30 Settembre e Domenica 1° Ottobre 2017

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

BELVEDERE

(Frazione Gimillan, 75 – 0165.751812)

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTEBELVEDERE](https://rebrand.ly/RistoranteBelvedere)



Aperitivo con Petit Arvine alla cannella

Mele renette e formaggio fritto *dell'azienda agricola Massimiliano Garin,*

spiedini di frutta con prosciutto crudo

Riso con barbabietole rosse del nostro orto

e formaggio caprino *della Latteria Morzenti*

Cappottini di cavolo *dell'azienda agricola Le Motte* alla Belvedere

con polenta al Bleu d'Aoste e patate ratte del nostro orto al burro e rosmarino

Strudel della casa

Génépy *dell'azienda agricola Le Motte*



BRASSERIE LES PERTZES

(Rue Dr. Grappein, 93 – 0165.749227)

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTELESPERTZES](https://rebrand.ly/RistoranteLesPertzes)



Carpaccio di cervo marinato ai profumi di montagna e tête de moine

Sformatino di cavolfiore su crema di rape rosse

dell'azienda agricola Morzenti

Stinchetto di agnello brasato al Pinot Noir

con patate quarantine e polenta taragna

Strudel di mele renette con crema alla vaniglia

Caffè





Les Saveurs de l'Alpage



Sabato 30 Settembre e Domenica 1° Ottobre 2017

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

LA BARMÉ

(Frazione Valnontey, 8 – 0165.749177)

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTELABARME](https://rebrand.ly/RistoranteLaBarme)



Filetto di trota di Lillaz *della Triticoltura Thomasset* in carpione

e julienne di verdure

Carpaccio di carne messata con bagna cauda

Straccetti di farina di castagne alla mocetta e fontina d'alpeggio

Raviolo di cervo e mirtillo al burro e timo della Valnontey

Carbonada di manzo con guanciale, porcini e polenta rustica

Clafoutis ai lamponi e rabarbaro del nostro orto



LA CAVE DE COGNE

(Rue Bourgeois, 50 – 0165.74498)

[HTTPS://REBRAND.LY/LACAVEDECOGNE](https://rebrand.ly/LACAVEDECOGNE)



Calice di Blanc de Morgex et de la Salle

con canapé di trota di Lillaz *della Triticoltura Thomasset*,

soufflé di formaggio di capra,

composizione di verdure croccanti *dell'azienda agricola Le Motte*

con salsa di bagna cauda

Gnocchetti di farina di farro con fondutina di Bleu d'Aoste

Bollito di carne mesada con patate lesse e cavolo verza *dell'azienda agricola Le Motte*

Tiramisù al génépy *dell'azienda agricola Le Motte*





Les Saveurs de l'Alpage



Sabato 30 Settembre e Domenica 1° Ottobre 2017

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

LA FERME DU GRAND PARADIS

(Frazione Valnontey, 32 – 348.2589500)

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTELAFERMEDUGRANDPARADIS](https://rebrand.ly/RistoranteLaFermeDuGrandParadis)



Sformatino di zucca, amaretti e nocciole con fonduta

Gnocchetti di castagne con ragù d'anatra o fonduta di Duché d'Aoste

Petto di faraona cotto a bassa temperatura con spuma di finferli

Torta della Devétéya con cremoso allo yogurt

Tutte le carni e i formaggi di questo menù vengono prodotti dall'azienda agricola La Ferme du Grand Paradis.



LA MAISON DU GOÛT CAFÉ

(Frazione Lillaz, 33 – 0165.1845271)

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTELAMAISONDUGOUT](https://rebrand.ly/RistoranteLaMaisonDuGout)



Insalata della nonna (patate, rape rosse, fontina *dell'azienda agricola*

Massimiliano Garin e crostini di pane *della Maison du Goût*)

Orzetto ai funghi

Polenta e camoscio

Torta del Parco





Les Saveurs de l'Alpage



Sabato 30 Settembre e Domenica 1° Ottobre 2017

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

LOU RESSIGNON

(Rue Mines de Cogne, 22 – 0165.74034)

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTELOURESSIGNON](https://rebrand.ly/ristorantelouressignon)



Sformato di zucca con spuma di toma *dell'azienda agricola*

La Ferme du Grand Paradis e briciole di salsiccia

Seupetta à la Cogneintze

Stracotto di manzo, finferli, uva e polenta rustica

oppure

Assortimento di formaggi *dell'azienda agricola La Ferme du Grand Paradis*

Mantecato croccante con crema alle castagne e miele



NOTRE MAISON

(Frazione Cretaz, 8 – 0165.74104)

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTENOTREMAISON](https://rebrand.ly/ristorante-notre-maison)



Trevigiana scottata con caprino

dell'azienda agricola La Ferme du Grand Paradis

Gnocchi d'orzo alla toma e timo

Bollito misto con patate

Panna cotta al rabarbaro





Les Saveurs de l'Alpage



Sabato 30 Settembre e Domenica 1° Ottobre 2017

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

SANT'ORSO

(Rue Bourgeois, 2 – 0165.74821)

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTE SANTORSO](https://rebrand.ly/RistoranteSantOrso)



Assiette di salumi tipici con fontina *dell'azienda agricola*

Massimiliano Garin e castagne al miele

Favò di Ozein

(Pane nero, fontina *dell'azienda agricola Massimiliano Garin*, fave, salsiccia e pomodoro)

Torta Sant'Orso con gelato alla crema di Cogne



Volendo raggiungere gli alpeggi della Devétéya a piedi o in mountain bike sarà possibile degustare il menu tipico anche in alta quota.

(Vallone dell'Urtier – Alta Via n° 2)

RIFUGIO SOGNO DI BERDZÉ

(Località Peradzà – 0165.749111)

[HTTPS://REBRAND.LY/RIFUGIOSOGNODIBERDZE](https://rebrand.ly/RifugioSognodiBerdze)



Sformatini di radicchio, panna e fontina *dell'azienda agricola*

Broillot di Giolitto Giovanni con fonduta

Involtini caldi di prugne e lardo di Arnad

Lonza di maiale alla birra con patate al forno

Crema di Cogne al rhum

Caffè

(Incluso ¼ di vino della casa)





Les Saveurs de l'Alpage



Sabato 30 Settembre e Domenica 1° Ottobre 2017

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

BAR À FROMAGE **“RESTAURANT DE MONTAGNE”**

(Rue Grand Paradis, 21 – 0165.749696)

Flan di barbabietole *dell'azienda agricola Le Motte* su fonduta di toma ai due latti
dell'azienda agricola La Ferme du Grand Paradis

Soça di Cogne

Fagottino di mele, uvetta e cannella con crema alla vaniglia

LA BRASSERIE DU BON BEC

(Rue Bourgeois, 72 – 0165.749288)

Fonduta alla Valdostana con fontina *dell'azienda agricola Broillot di Giolitto Giovanni*
con crostoni di polenta

Filetto di trota di Lillaz *della Troticoltura Thomasset* al burro d'alpeggio
dell'azienda agricola Broillot di Giolitto Giovanni e timo

Crema di Cogne con tegole

LA MINE

(Villaggio Minatori, 82 – 0165.74445 / 347.8424425)

Insalata delle Mine (mocetta *della Macelleria Agostino*, patate lesse, mele renette,
noci e aceto balsamico)

Tagliatelle radicchio, mocetta *della Macelleria Agostino* e fontina
dell'azienda agricola Prasupiaz di Jeantet Bruno

Medaglione di vitello con mele golden e Blanc di Morgex

Crema di Cogne con Mecoulin *della Pasticceria Perret*

Caffè

(Incluso un calice di vino valdostano)