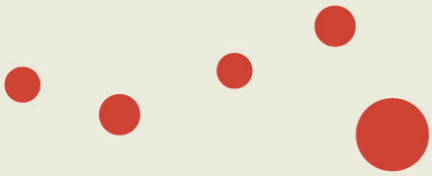
PRÉ DE

Pascal

RISTORANTE AD ALTA QUOTA

"ALTO TASSO DI GOLOSITÀ"

cit. Cucina Italiana



Castagne calde con burro d'alpeggio vi verranno servite come "entrée"
Les châtaignes chaudes au beurre servie en entrée
Hot chestnuts with butter will be served as "entrée"

ANTIPASTI . ENTRÉES . STARTERS

TRIS PRÉ DE PASCAL . Mocetta e lardo - Tomini al verde - Peperoni della casa

Viande de grison et lard - Fromage frais aux herbes - Poivrons de la maison
Mocetta and lardo - Fresh cheese with herbs - House peppers
€ 14,00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON PETALI DI "TÊTE DE MOINE"

Jambon de Parma avec fromage "Tête de Moine"
Parma ham with "Tête de Moine" cheese
€ 14,00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE

Jambon de Parma et melon
Parma ham and melon
€ 12,00

CARPACCIO* RUCOLA E GRANA

Carpaccio* avec roquette et parmesan
Carpaccio* with rocket and parmesan
€ 12,00

MOCETTA VALDOSTANA CON RUCOLA, NOCI E FONTINA

Viande de grison servie avec fromage de la vallée, roquette et noix
"Mocetta" with rocket, walnuts and Fontina cheese
€ 14,00

CARNE MESSATA

conservata e aromatizzata con sale e spezie, antica ricetta valdostana
Viande assaisonnée (conservé et aromatisé avec du sel et des épices)
Cold meat of Valle d'Aosta (preserved and flavored with salt and spices)
€ 12,00

MISTICANZA CON CAPRINO DORATO E PETTO D'ANATRA AFFUMICATO

Mélange de salade avec bûche de chèvre doré et poitrine de canard fumée
Mixed salad with golden goat cheese and smoked duck breast
€ 16,00

PRIMI PIATTI
PREMIERS PLATS . FIRST COURSES

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA*
Pâtes avec sauce de gibier*
Pappardelle with game meat sauce*
€ 14,00

PASTA AL POMODORO o AL RAGÙ
Pâtes à la tomate ou sauce bolognaise
Pasta with tomato sauce or bolognaise sauce
€ 10,00

RISOTTO ALLA VALDOSTANA (minimo 2 persone)
Riz à la valdôtaine (minimum 2 personnes)
Rice with Aosta Valley cheese (at least 2 people)
€ 14,00

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI (minimo 2 persone)
Riz aux cèpes (minimum 2 personnes)
Risotto with porcini mushrooms (at least 2 people)
€ 16,00

POLENTA ALLA VALDOSTANA
Polente à la valdôtaine
Polenta with Fontina cheese
€ 14,00

GNOCCHI ALLA FONDUTA
"Gnocchi" à la fondue
"Gnocchi" with cheese fondue
€ 14,00

PRIMI PIATTI
PREMIERS PLATS . FIRST COURSES

ZUPPA VALPELLINEINTZE
con cavolo, pane nero, Fontina e brodo

Soupe "Valpellineintze"
avec du choux, du pain noir, de la Fontina et du bouillon

"Valpellineintze" soup
with cabbage, brown bread crouton, Fontina and broth

€ 14,00

ZUPPA DEL GIORNO
Soupe du jour

Homemade soup

€ 10,00

POLENTA E LATTE
Polente avec le lait

Polenta and milk

€ 10,00

POLENTA E PANNA
Polente avec crème de lait

Polenta and fresh cream

€ 10,00

PASTA BIMBO oppure
POLENTA OLIO/BURRO E PARMIGIANO
Pâtes pour enfants ou polenta pour enfants

Kid's pasta or kid's polenta

€ 6,00

SECONDI PIATTI
PLATS PRINCIPAUX . MAIN COURSES

SELVAGGINA* DEL GIORNO IN SALMÌ

Gibier* en civet

Game meat* stew

€ 18,00

CARBONADA: BOCCONCINI DI MANZO AL VINO BIANCO DI MORGEX E LA SALLE

Carbonada: viande de bœuf au vin blanc de Morgex et la Salle

Carbonada: beef bites in white wine from Morgex et La Salle

€ 18,00

STINCO DI MAIALE AL FORNO

Jarret de porc

Baked pork knuckle

€ 20,00

COSTOLETTE D'AGNELLO AL PROFUMO DI MENTA

Côtelettes d'agneau à la saveur de menthe

Lamb chops with mint flavor

€ 18,00

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA

Escalope panée à la valdôtaine

Veal cutlet with cheese and ham in breadcrumbs

€ 22,00

COTOLETTA ALLA MILANESE

Escalope à la "milanese"

Wiener schnitzel

€ 18,00

SECONDI PIATTI
PLATS PRINCIPAUX . MAIN COURSES

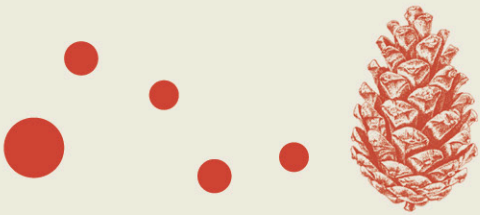
PAILLARD AI FERRI
Steak de bœuf extra fin grillé
Extra fine grilled beef steak
€ 18,00

FUNGHI** TRIFOLATI CON POLENTA
Polente et champignons** mixtes
Sautéed mushrooms** with polenta
€ 18,00

SALSICCIA AL SUGO DI POMODORO
Saucisses en sauce tomate
Sausages in tomato sauce
€ 15,00

SALSICCIA ALLA GRIGLIA
Saucisses grillées
Grilled sausages
€ 15,00

I prezzi dei secondi si intendono comprensivi di un contorno
Les prix des plats principaux sont comprehënsif d'un accompagnement
Main courses prices include one side dish



PIATTI UNICI
PLATS UNIQUES . UNIQUE DISHES

POLENTA VALDOSTANA
CON SELVAGGINA* DEL GIORNO

Polente à la valdôtaine avec gibier*

Polenta with Fontina cheese and game meat*

€ 22,00

POLENTA VALDOSTANA
CON FUNGHI** TRIFOLATI

Polente à la valdôtaine avec champignons** mixtes

Polenta with Fontina cheese and sautéed mushrooms**

€ 22,00

POLENTA VALDOSTANA
CON SALSICCIA AL SUGO o SALSICCIA AI FERRI

Polente à la valdôtaine avec saucisses (en sauce tomate ou grillées)

Polenta with Fontina cheese and sausages (with tomato or grilled sausages)

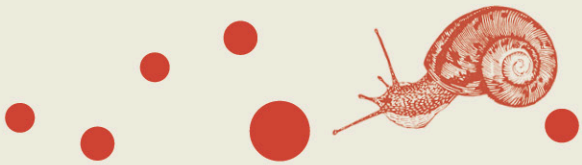
€ 22,00

FONDUTA SERVITA
CON CROSTINI DI PANE INTEGRALE o CON POLENTA

Fondue à la valdôtaine servi avec des croûtons de pain ou avec de la polente

Fontina fondue served with brown bread or with polenta

€ 22,00



CONTORNI
ACCOMPAGNEMENTS . SIDE DISHES

PATATINE FRITTE*
Frites*
French fries*
€ 6,00

INSALATA VERDE o MISTA
Salade verte ou mixte
Green or mixed salad
€ 6,00

VERDURA LESSATA
Légumes à vapeur
Steamed vegetables
€ 6,00

formaggi
fromages . cheese

FORMAGGI MISTI
Assiette de fromages de la région
Mixed Aosta Valley cheeses
€ 12,00

frutta . fruits

FRUTTI DI BOSCO
Fruits rouges
Blueberries and raspberries
€ 7,00

FRUTTA DI STAGIONE
Fruits de saison
Seasonal fruit
€ 7,00



DESSERTS

Per accompagnare i nostri dessert consigliamo
Pour accompagner nos desserts nous vous recommandons
To accompany our desserts we recommend

Seren Moscato Passito . "Poetica del Vino" Mario Sandri	calice	€ 10,00
Flétry Muscat Petit Grain . Cave des Onze Communes	calice	€ 8,00

CROSTATA DI MIRTILLI
Tarte aux myrtilles
Blueberry's tart
€ 7,00

PANNA COTTA DELLA CASA
Crème cuite maison
Home made "panna cotta"
€ 7,00

YOGURT DI CAPRA CON FRUTTI DI BOSCO o MIELE E NOCI
Yaourt de chèvre
aux fruits rouges ou miel et noix
Goat yogurt with berries
or honey and walnuts
€ 7,00

PESCHE AL FORNO CON AMARETTI
Pêches au four aux "amaretti"
Baked peaches with "amaretti"
€ 7,00

CRÈME CARAMEL
Crème caramel . Caramel cream
€ 7,00

MERINGHE MADE IN PRÉ DE PASCAL
Meringues . Meringues
€ 7,00

BISCOTTI VALDOSTANI
accompagnati con Flétry Muscat Petit Grain
Biscuits valdôtains accompagnés de
Flétry Muscat Petit Grain
Valle d'Aosta biscuits accompanied with
Flétry Muscat Petit Grain
€ 10,00



Per l'elenco giornaliero dei dolci chiedere al cameriere
Autres desserts de la maison disponibles
Other homemade desserts are available

Senza glutine / Sans gluten / Gluten free

COPERTO € 2,00

* Alcuni prodotti potrebbero essere all'origine congelati.
** Prodotti che in alcuni periodi dell'anno potrebbero essere congelati.

COUVERT € 2,00

* Quelques produits peuvent être congelés à l'origine.

COVER CHARGE € 2,00

* Some products may be frozen at the origin.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio o leggendo il QR code.

Des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel ou en lisant le QR code.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff or by scanning the QR code.

I prodotti di capra provengono dall'agriturismo:

Les produits de chèvre viennet de la ferme:

The goat products are made by agriturismo:

"LES ECUREUILS" Saint-Pierre (Aosta)
www.lesecureuils.it