

RESTAURANT
BISTROT ROYAL
SUMMER 2020

Per cominciare TO BEGIN / POUR COMMENCER

Tagliere di salumi valdostani, giardiniera e burro nocciola montato € 14.00

Aosta Valley charcuterie platter, vegetable jardinière and whipped butter
Plateau de charcuterie de la Vallée d'Aoste, jardinière de légumes et beurre monté
(7-9)

Cappuccio di patata, uovo poché, crema di Fontina e funghi € 16.00

Potato cappuccio, poached egg, Fontina cream and mushrooms
Cappuccio de pommes de terre, œuf poché, crème de Fontina et champignons
(3-7)

Vitello tonnato con acciughe del Cantabrico e fior di capperi € 16.00

Cold sliced veal in tuna sauce with Cantabria anchovies and caper flowers
Tranches de veau froid avec sauce au thon, anchois de Cantabrie et fleurs de câpres
(3-4)

Roast-beef di manzo, finferli trifolati, scaglie di grana e germogli € 16.00

Roast beef, pan fried chanterelles, Grana cheese shavings and young shoots
Roast beef, chanterelles a la poêle, copeaux de fromage Grana et jeunes pousses
(7)

Dalla cucina FROM THE KITCHEN / DE LA CUISINE

Raviolo del Plin alla coda di manzo €15.00

Tiny Plin ravioli with oxtail / Raviolis Plin à la queue de bœuf
(1-3-7-9)

**Spaghetto "Felicetti" alla trota affumicata, pomodori canditi, cipollotto,
finocchietto e polvere di capperi € 16.00**

"Felicetti" spaghetti with smoked trout, candied tomatoes, spring onion, wild fennel and caper powder
Spaghetto "Felicetti" avec truite fumée, tomates confites, cébette, fenouil sauvage et poudre de câpres
(1-4)

Tajarin 33 tuorli al cervo e ginepro € 17.00

Tajarin fresh pasta with 33 egg yolks, served with venison and juniper
Pâtes fraîches Tajarin aux 33 jaunes d'œuf avec chevreuil et genièvre
(1-3-7)

RESTAURANT
BISTROT ROYAL
SUMMER 2020

Continuando con FOLLOWED BY / SUIVI DE

Cervo alla brace, purè agli aromi e frutti di bosco € 27.00

Char grilled venison, scented mashed potato and fruit of the forest / Chevreuil grillé, purée aux aromes et fruits des bois
(6-7)

Galletto arrosto e patate al burro € 18.00

Roasted cockerel and potatoes in butter / Coquelet rôti et pommes de terre au beurre
(7)

Baccalà confit, fagiolo cannellino e salsa verde € 27.00

Salt cod confit, cannellini beans and salsa verde (parsley, breadcrumbs and egg)
Confit de morue, flageolets et sala verde (persil, chapelure et œuf)
(3-4-6)

Dal paiolo FROM THE CAULDRON / DU CHAUDRON

Polenta macinata a pietra € 9.00

(7-9)

Polenta concia macinata a pietra € 12.00

Polenta with cheese / Polenta au fromage
(7-9)

Salsicce in umido con Polenta macinata a pietra € 20.00

Sausage stew with polenta / ivet de saucisses avec polenta
(7-9)

Carbonada di cinghiale con Polenta macinata a pietra € 22.00

Boar carbonade stew with polenta / Carbonade de sanglier avec polenta
(9)

Civet di selvaggina con Polenta macinata a pietra € 24.00

Venison civet with polenta / Civet de chevreuil avec polenta
(9)

Dal carrello FROM THE TROLLEY / DU CHARIOT

Gran selezione di formaggi della Valle € 20.00

Aosta Valley cheese selection (from the trolley)
Grande sélection de fromages de la Vallée d'Aoste (du chariot)
(7)

Dolci dal Carrello € 10.00

Dessert trolley / Chariot des desserts