



# *Le Charaban*

RESTAURANT

*Una fresca estate*

# Antipasti

LA CAPASANTA

**Capasanta con frutto della passione essiccato, lamelle di ravanello, olio allo zenzero**

*Scallop with dried passion fruit, radish slices, and ginger scented oil*

*Coquille Saint-Jacques avec fruit de la passion séché, lamelles de radis, huile au gingembre*

*Jakobsmuschel mit getrockneter Passionsfrucht, Radieschenscheiben und Ingweröl  
(14)*

€ 22,50

## UN GAZPACHO



**Gazpacho di pomodori con cetriolo fresco e chips (1) di paprika**

*Tomato gazpacho with cucumber and paprika chips*

*Gazpacho de tomates avec concombre et chips de paprika*

*Tomaten-Gazpacho mit Gurke und Paprika-Chips*

€ 15,00

## L'INCONTRO

**Midosso\* di Manzetta Prussiana con battuta al coltello di filetto di Fassona Piemontese accompagnata da limone in diverse consistenze**

*Manzetta Prussiana bone marrow\* served with Fassona fillet tartare and lemon cream*

*Os à moelle\* de Manzetta Prussiana servi avec tartare de filet de Fassona et crème au citron*

*Knochenmark von Manzetta Prussiana mit Hand geschnittenem Tartar vom piemontesischen Fassona-Filet, begleitet von Zitrone in verschiedenen Variationen.  
(1)*

€ 21,00

## MADAME ESCARGOT

***Lumache maison con prezzemolo, aglio, burro, parmigiano e aggiunta di Bleu d'Aoste***

*Local snails with parsley, garlic, butter, Parmesan and Bleu d'Aoste*

*Escargots de notre région, persil, ail, beurre, parmesan et Bleu d'Aoste*

*Lokale Schnecken mit Petersilie, Knoblauch, Butter, Parmesan und Bleu d'Aoste  
(6-7-14)*

**6 Lumache € 11,00**

**12 Lumache € 16,00**

## LA GOURMANDISE

***La nostra selezione di salumi: speck d'oca, salame di cervo, ossocollo di Mangalica, carpaccio di Manzetta Prussiana e culatta di Busseto***

*Selection of cold cuts: goose speck, deer salami, Mangalica ossocollo, Manzetta Prussiana carpaccio and Busseto culatta*

*Notre sélection de charcuterie: jambon d'oie, salami de cerf, ossocollo de Mangalica, carpaccio de Manzetta Prussiana et culatta de Busseto*

*Gänsespeck, Hirschsalami, Mangalica-Nacken, Prussisches Rindercarpaccio und Culatta aus Busseto*

**€ 28,00 (prezzo per due persone)**

## I FORMAGGI DELLA VIA FRANCIGENA



***Selezione di formaggi del cammino della Via Francigena (7)***

*Our selection of cheeses coming from the "Via Francigena" (7)  
Notre sélection de fromages du chemin de la "Via Francigena" (7)  
Unsere Käseauswahl von der Via Francigena*

**3pz. € 8,00**

**5pz. € 12,00**

**7pz € 16,00**



## IL RISOTTO

***Risotto Camaroli Acquerello con mantecatura di zuccina trombetta, scaglie di caprino e crema di mirtillo***

*Risotto creamed with trumpet zucchini, goat cheese flakes and blueberry cream*

*Risotto avec crème de courgette trompette, copeaux de fromage de chèvre et crème de myrtille*

*Risotto mit Trompeten-Zucchini, Ziegenkäse und Heidelbeercreme  
(7,12,1)*

**€ 16,00**



## LA VALPELLINENTZE

***Zuppa rustica tradizionale con pane e fontina , brodo di cavolo e cannella***

*Traditional rustic soup with bread, fontina cheese, cabbage broth and cinnamon*

*Soupe rustique traditionnelle avec pain, Fontina , bouillon de choux et cannelle*

*Traditionelle rustikale Suppe mit Brot, lokalem Fontina Käse, Kohlbrühe und Zimt  
(7,9,1)*

**€ 14,00**

## UN TAGLIOLINO CHE SA UN PO' DI MARE

### ***Tagliolino al nero di seppia con crema al limone e bottarga di muggine***

*Squid ink tagliolini with lemon cream and mullet bottarga*

*Tagliolino à l'encre de seiche avec crème au citron et poutarge de mullet*

*Tagliolino al nero di seppia mit Zitronencreme mit bottarga di muggine  
(3,4,1)*

**€ 14,00**

## IL MALTAGLIATO PER L'ESTATE



### ***Maltagliato su crema allo zafferano, pesto al basilico e pomodoro datterino confit***

*Maltagliato with saffron cream, basil pesto and confit tomatoes*

*Maltagliati sur crème au safran, pesto de basilic et tomates confites*

*Maltagliato auf Safrancreme, Basilikumpesto und Datteltomaten-Konfit  
(1,7)*

**€ 16,00**

## UN RAVIOLO CON UN PO' DI TRADIZIONE

### ***Ravioli con ripieno di salsiccia "Boudin" Valdostana e albicocca su crema di friariello***

*Ravioli stuffed with "Boudin" sausage from the Aosta Valley and apricot on friarielli cream*

*Ravioli farcis avec saucisse "Boudin" et abricot sur crème de friarielli*

*Ravioli gefüllt mit valdostanischer Blutwurst 'Boudin' und Aprikose, auf einer Creme aus wildem Brokkoli  
(3)*

**€ 16,00**

*La nostra pasta fresca è realizzata da un pastificio artigianale valdostano e per una migliore conservazione viene pastorizzata e trattata con abbattimento rapido della temperatura a -24°*

*Nos pâtes fraîches sont faites par une fabrique de pâtes artisanale valdotaine. Pour une meilleure conservation, elles sont refroidies à -24°*

*Our fresh pasta is produced by a local pasta factory. In order to have a better food preservation, the temperature of pasta is reduced to -24°*

*Unsere frische Pasta wird von einer handwerklichen Pasta-Fabrik aus dem Aostatal hergestellt und zur besseren Konservierung pasteurisiert sowie mittels schneller Temperaturabsenkung auf -24°C behandelt.*

# Secondi

## IL TENTACOLO

*Tentacolo di polpo su crema di patate dolci, foglie di capperi, polvere di lamponi e popcorn di cotenna di maiale*

*Octopus tentacle on sweet potato cream, caper leaves, raspberry powder and pork popcorn*

*Tentacule de poulpe sur crème de pommes de terre douces, feuille de capre, poudre de framboises et popcorn de porc*

*Oktopus auf einer Süßkartoffelcreme, Kapernblättern, Himbeerpulver und Popcorn aus der Schweineschwarte  
(4)*

**€ 24,50**

## SUPRÊME

*Suprême de "Poulet jaune" allevato a mais con burro al tartufo nero estivo, con il suo jus e carote al miele*

*Chicken Suprême with black truffle scented butter, its juice and honey glazed carrots*

*Suprême de "Poulet Jaune" élevé au mais avec beurre à la truffe noire, son jus et carottes au miel*

*Suprême de „Poulet jaune“ auf Mais mit schwarzer Sommertrüffelbutter, sein Jus und Honigkarotten  
(7,9,11)*

**€ 20,50**

## IL CIVET

***Ribs di manzo in civet con riduzione di vino valdostano accompagnate da polenta alla piastra***

*Local beef stew with local red wine reduction served with grilled polenta*

*Ribs de boeuf en civet au vin rouge local avec polenta grillée*

*Rinderripchen in Civet Sauce mit einer Reduktion aus valdostanischem Rotwein, begleitet von gegrillter Polenta  
(12)*

**€ 18,00**

## LE CHATEAUBRIAND

***Filetto di Fassona piemontese servito su pietra ollare con patate ripassate con le nostre erbe, con verdure di stagione e salse della casa***

*Fassona fillet served on a hot stone, with roasted potatoes, seasonal vegetables and sauces*

*Filet de Fassona sur pierre chaude, avec pommes de terre aux herbes de montagne, légumes de saison et sauces maison*

*Piemontesisches Fassona-Filet serviert auf einem heißen Stein, mit in Kräutern geschwenkten Kartoffeln, Gemüse der Saison und Saucen  
(nelle salse 3-12-7-9-10)*

**€ 14,00 all'etto**

# Contorni

## LE PATATE RIPASSATE AL BURRO D'ALPEGGIO CON LE NOSTRE ERBE (7)

*Roasted potatoes flavoured with herbs*

*Pommes de terre au beurre avec herbes de montagne*

*Kartoffeln, in Alpenbutter mit Kräutern sautiert*

*€ 3,00*

## LE VERDURE DI STAGIONE

*Verdure di stagione ripassate con olio all'aglio*

*Seasonal vegetables sauteed in garlic oil*

*Légumes de saison sautés à l'huile d'ail*

*Gemüse der Saison in Knoblauchöl geschwenkt*

*€ 3,00*

*Coperto/Service Charge € 3,00*

*Le pietanze contrassegnate con \* sono di origine congelate. / Les plats marqués d'un \* sont d'origine congelée. /  
The dishes marked with \* are from frozen origin*