



*Le Charaban*  
RESTAURANT

*Lode all'inverno*



## LE QUATTRO CONSISTENZE DI UN CAVOLFIORE



*Crema di cavolfiore, cavolfiore in agrodolce, chips di cavolfiore e polvere di cavolfiore  
bruciato*

*Cauliflower cream, sweet and sour cauliflower, cauliflower chips, burnt cauliflower  
powder*

*Crème de choufleur Choufleur aigre-doux Chips de choufleur Poudre de choufleur brûlé*

(12)

## LO SCAMPO D'INVERNO

*Tartare di scampo\* Porto Santo Spirito, fico essiccato, sesamo nero e zabaione*

*Scampi\* tartare from Porto Santo Spirito, dried fig, black sesame, and zabaione*

*Tartare de scampi\* de Porto Santo Spirito, figue séchée, sésame noir et zabaione*

(2-11-3-12)

## 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*

## 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*

*(6-7-14)*

***6 Lumache  
12 Lumache***

## LA GOURMANDISE

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

*Selection of cold cuts: goose speck, deer salami, ossocollo from Mangalica, Manzetta Prussiana carpaccio and Patanegra bacon*

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

## 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)*

*(7)*

**3pz. 5pz. 7pz**



## IL RISOTTO

*Risotto Carnaroli Acquerello con crema di zucca, capasanta\* Giapponese,  
pepe di Timut e crema di burrata*

*Acquerello Carnaroli risotto with pumpkin cream, Japanese scallop\*, Timut pepper, and  
burrata cream*

*Risotto Carnaroli Acquerello à la crème de potiron, coquille Saint-Jacques\* japonaise,  
poivre de Timut et crème de burrata*

(7-14)

## LA VALPELLINENTZE

*Zuppa rustica tradizionale con pane e fontina Dop , 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*

(7,9,1)

## IL CERVO NEL BOSCO

***Raviolo di cervo, crema di mirtillo e crema di rapa bianca con chips di barbabietola***

*Deer ravioli, blueberry cream, turnip cream, and beetroot chips*

*Ravioli de chevreuil, crème de myrtille, crème de navet blanc et chips de betterave*

*(1-3-7-9-12)*

## CAVATELLI

***Cavatelli al pesto di cavolo nero e arachidi, arancia candita e scaglie di cacio***

*Cavatelli with black cabbage and peanut pesto, candied orange and cheese flakes*

*Cavatelli au chou noir et pesto de cacahuètes, orange confite et flocons de fromage*

*(1-5-7)*

## LO SPAGHETTO

***Spaghetti alla chitarra, crema di funghi, funghi shiitake e guanciale stagionato***

*Spaghetti alla chitarra, mushroom cream, shiitake mushrooms, and aged guanciale*

*Spaghetti à la guitare, crème de champignons, champignons shiitake et guanciale affiné*

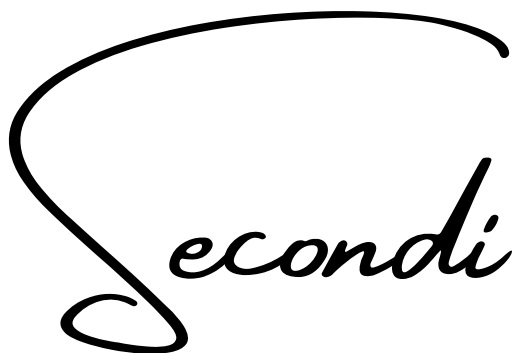
*(1-7-12-3)*

*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.*



## IL TENTACOLO

***Tentacolo di polpo su crema di topinambur, nero di seppia, profumato al bergamotto con frutto della passione essiccato***

*Octopus tentacle on sunchoke cream, cuttlefish ink, flavored with bergamot and dried passion fruit.*

*Tentacule de poulpe sur crème de topinambour, encre de seiche, parfumé au bergamote et fruit de la passion séché.*

(2-4-7)

## RIVISITAZIONE DEL FILETTO ALLA ROSSINI

***Filetto di Manzetta Prussiana, scaloppa di foie gras Rougie', lamelle di tartufo nero con salsa Périgieux e porri caramellati al miele***

*Filet of Prussian Manzetta beef, Rougie' foie gras scallop, black truffle shavings with Périgieux sauce and honey-caramelized leeks*

*Filet de Manzetta Prussiana, noix de foie gras Rougie', lamelles de truffe noire avec sauce Périgieux et poireaux caramélisés au mie*

(7-12-1)

## GUANCIA DI VITELLO

*Guancia di vitello° cotta a bassa temperatura su crema di patate arrosto, salsa di melograno e polvere di lampone*

*Veal cheek° slow-cooked at low temperature on roasted potato cream, pomegranate sauce, and raspberry powder.*

*Joue de veau° cuite à basse température sur crème de pommes de terre rôties, sauce grenade et poudre de framboise.*

*(1-7)*

## 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*

*(nelle salse 3-12-7-9-10)*



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*

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*

*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*

*Le pietanze contrassegnate con ° sono state abbattute dopo la preparazione / Les plats marqués ° ont été réfrigérés  
après préparation / The dishes marked with ° were blast chilled after preparation*