



Le Charaban

RESTAURANT

La Primavera

Antipasti

LA CAPASANTA

Ceviche di capasanta Giapponese con lamelle di ravanella

Japanese Scallop Ceviche with Shaved Radish

Ceviche de noix de Saint-Jacques japonaise et lamelles de radis

LES PETITS POIS

Vellutata di piselli e le sue 3 consistenze: agrodolce, in chips e in polvere

Pea soup and its 3 textures: sweet-and-sour, chips and powder

Velouté de petits pois et ses 3 consistances : aigre-doux, chips et poudre

LA NOSTRA TARTIFLETTE

*Fonduta di Macagnotto dell'alpeggio di Prasupiaz (Cogne), patate Fin Ratte,
sfoglia di guanciale e granella di cipolle*

*Fondue of Macagnotto Cheese from the Prasupiaz Alpine Pasture (Cogne), Fin Ratte Potatoes,
Guanciale Crisp, and Crispy Onion Crumble*

*Fondue de Macagnotto de l'alpage de Prasupiaz (Cogne), pommes de terre Fin Ratte,
croustillant de guanciale et éclats d'oignon croustillants*

L'INCONTRO

Battuta di filetto di Fassona Piemontese e midosso* di Manzetta Prussiana con limone in diverse consistenze

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

Tartare de filet de Fassona et Os à moelle de Manzetta Prussiana avec 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

LA GOURMANDISE

La nostra selezione di salumi: speck d'oca, salame di cervo, ossocollo di Mangalica, carpaccio di Manzetta Prussiana e Mocetta di capra

Selection of cold cuts: goose speck, deer salami, ossocollo from Mangalica, Manzetta Prussiana carpaccio and Cured Goat Mocetta

Notre sélection de charcuterie: jambon d'oie, salami de cerf, ossocollo de Mangalica, carpaccio de Manzetta Prussiana et Mocetta de chèvre

I FORMAGGI DELLA VIA FRANCIGENA

Selezione di formaggi del cammino della Via Francigena

Our selection of cheeses coming from the "Via Francigena"

Notre sélection de fromages du chemin de la "Via Francigena"



IL POLPO

Tagliolino al ragù di polpo con terra di olive e gremolata di prezzemolo e limone

Tagliolini with Octopus Ragù with crumble olive, and parsley and lemon gremolata

Tagliolini au ragù de poulpe avec terre d'olives, et gremolata de persil et citron

LA RUCOLA

*Fusillo con pesto di rucola e nocciole, pomodoro cherry,
crema di caprino e fiori di ibisco*

*Fusilli with Rocket salad and Hazelnut Pesto, Cherry Tomatoes,
goat's cream, and Hibiscus Flowers*

*Fusilli au pesto de roquette et noisettes, tomates cerises,
crème de chèvre et fleurs d'hibiscus*

L'ASPARAGO

Mezzamanica con crema di asparagi e punte croccanti, spugnole e polvere di menta

Mezzamanica Pasta with Asparagus Cream and Crispy Tips, Morel Mushrooms, and Mint Powder

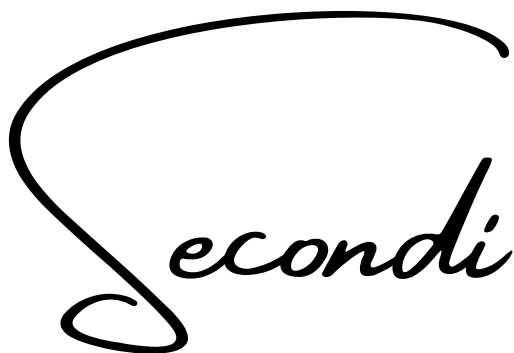
Mezzamanica à la crème d'asperges et pointes croquantes, morilles et poudre de menthe

UN RISOTTO

Risotto Carnaroli Acquerello "cacio e pepe" con petto di piccione scottato°

Acquerello Carnaroli Risotto "Cacio e Pepe" with Seared Pigeon Breast°

Risotto Carnaroli Acquerello "Cacio e Pepe" au filet de pigeon poêlé°



LA BARBABIETOLA E I FUNGHI

Barbabetola marinata e stufata con fondo di porcini, lamelle di champignons, semi di girasole tostati e julienne d'arancia

Marinated and Braised Beetroot with Porcini Jus, Sliced Champignons, Toasted Sunflower Seeds, and Orange Julienne

Betterave marinée et braisée, fond de cèpes, lamelles de champignons, graines de tournesol toastées et julienne d'orange

LA “BALLOTINE”

Rolle di pollo farcito con spinaci freschi in crosta, servito con il suo jus e radicchio cotto a bassa temperatura.

Chicken roulade stuffed with fresh spinach in crust, served with its juice and radicchio cooked at low temperature.

Roule de poulet farci aux epinards frais en croûte, servi avec son jus et sa radicchio cuit à basse température.

RIVISITAZIONE DEL FILETTO ALLA ROSSINI

***Filetto di Manzetta Prussiana, scaloppa di foie gras Rougie.
Lamelle di tartufo nero, salsa Périgueux e porri caramellati al miele***

*Manzetta Prussiana Fillet with Rougié Foie Gras Escalope, Black Truffle Shavings,
Périgueux Sauce, and Honey-Caramelized Leeks*

*Filet de Manzetta prussiana, escalope de foie gras Rougié, lamelles de truffe noire, sauce
Périgueux et poireaux caramélisés au miel*

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*

AI CORAGGIOSI SOLTANTO

***La nostra selezione per
veri amanti dei formaggi estremi, accompagnata da un calice di vino da noi scelto***

*Our selection for true lovers of extreme cheeses, paired with a carefully selected glass
of wine*

*Notre sélection pour les véritables amateurs de fromages extrêmes, accompagnée
d'un verre de vin choisi par nos soins*



LE PATATE RIPASSATE AL BURRO
D'ALPEGGIO CON LE NOSTRE ERBE

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