



Le Charaban

RESTAURANT

L'Estate

Antipasti

LA RAPA - SANTA



Medaglioni di sedano rapa° cotti a bassa temperatura con estratto di sapori estivi e ravanelli in agrodolce.

Low-temperature cooked celeriac medallions° with summer flavor extract and sweet-and-sour radishes

Médallions de céleri-rave° cuits à basse température, avec extrait de saveurs estivales et radis aigres-doux.

(1-9-12)

€ 13,50

IL ROSSO DI MAZARA

Gambero rosso di Mazara scottato,
su crema di zucchine, pop corn di maiale e olio di agrumi*

Seared Mazara red prawn served on zucchini cream, pork popcorn and citrus oil.*

Gambero rosso de Mazara juste saisi, sur crème de courgettes, popcorn de porc et huile aux agrumes.*

(1-2-12)

€ 29,00

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*

(1-7)

€ 24,50

MADAME ESCARGOT

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

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

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

(4-6-7)

6 pz € 12,00 12 pz. € 17,00

LA GOURMANDISE

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

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

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

€ 28,50 prezzo per 2 persone (price for 2 people, prix pour 2 personnes)

A SPASSO PER L'EUROPA

Selezione di formaggi dall'Europa secondo disponibilità

Selection of European cheeses, according to availability

Sélection de fromages d'Europe, selon disponibilité

(7)

3 pz € 9,00 5 pz € 13,50 7 pz € 18,00



IL POMODORO



Spaghetti alla chitarra con crema di pomodori gialli, Piennolo del Vesuvio, pomodorini cherry verdi, pomodoro rosso di Sicilia e crema di basilico, purea profumata all'aglio e olio al peperoncino.

Chitarra spaghetti with yellow tomato cream, Piennolo del Vesuvio tomatoes, green cherry tomatoes, Sicilian red tomato and basil cream, served with garlic-infused purée and chili oil.

Spaghetti alla chitarra à la crème de tomates jaunes, tomates del Piennolo del Vesuvio, tomates cerises vertes, tomate rouge de Sicile et crème de basilic, accompagnés d'une purée parfumée à l'ail et d'une huile au piment.

(1-3-7-12)

€ 16,00

SCAMPI E RISOTTO

Risotto Acquerello mantecato al burro acido al limone, con tartare di scampi*, punte di asparagi° e crema di asparagi.

Acquerello risotto finished with lemon beurre monté, served with scampi tartare, asparagus tips°, and asparagus cream.*

Risotto Acquerello monté au beurre citronné acidulé, accompagné d'une tartare de langoustines, pointes d'asperges° et crème d'asperges.*

(1-2-7-12)

€ 24,00

LA GRICIA V.D.A.

Mezze maniche alla gricia con briciole di pancetta valdostana e crumble al pepe bianco

Mezze maniche alla gricia with Valdostana pancetta crumbs and white pepper crumble.

Mezze maniche alla gricia avec miettes de pancetta valdôtaine et crumble au poivre blanc.

(1-7-12)

€ 16,50

UNA PASTA CON UN PO' DI TRADIZIONE

Rigatoni al ragù bianco di costato di manzo, besciamella alla Fontina, briciole di tartufo nero estivo

Rigatoni with white beef short rib ragù, Fontina béchamel sauce, and summer black truffle crumbs.

Rigatoni au ragù blanc de côte de bœuf, béchamel à la Fontina et éclats de truffe noire d'été.

(1-7-12)

€ 18,00

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°

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°

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

Secondi

IL CERVO

Filetto di cervo° laccato con burro alla Voronoff servito con purée di patate violette°

Glazed venison fillet° with Voronoff butter, served with purple potato purée°.

Filet de cerf° glacé au beurre Voronoff, servi avec une purée de pommes de terre violettes°.

(1-4-6-7-10)

€ 36,00

IL CONIGLIO

Filetto di coniglio° alla ligure con crema di pinoli tostati, jus di coniglio° e peperoni Tinkerbell°

Ligurian-style rabbit° fillet with toasted pine nut cream, rabbit jus°, and Tinkerbell peppers°

Filet de lapin° à la ligure, crème de pignons de pin grillés, jus de lapin° et poivrons Tinkerbell°,
(1-7-8-9-12)

€ 26,00

LA TROTA

*Trota° iridea valdostana profumata al lemon grass e burro alla salvia accompagnata da fagiolini°
ripassati*

Aosta Valley rainbow trout° scented with lemongrass and sage butter, served with sautéed green beans°.

Truite arc-en-ciel° valdôtaine parfumée à la citronnelle et beurre à la sauge, accompagnée de haricots verts° sautés.

(1-4-7)

€ 23,00



LE PATATE* RIPASSATE IN OLIO CON LE NOSTRE ERBE

Potatoes sautéed in oil with our aromatic herbs.*

Pommes de terre sautées à l'huile avec nos herbes
aromatiques*

€ 4,00

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

€ 4,00

Coperto/Service Charge € 3,00

*Le pietanze contrassegnate con * sono di origine congelate.*

*The dishes marked with * are from frozen origin*

*Les plats marqués d'un * sont d'origine congelée.*

*Le pietanze contrassegnate con il simbolo ° sono state abbattute dopo la preparazione per
garantire una corretta conservazione*

*The dishes marked with symbol ° have been blast chilled after preparation to ensure proper
storage*

*Les plats marqués du symbole ° ont été refroidis rapidement pour garantir une conservation
adéquate.*

Le nostre carni

LE CHATEAUBRIAND

Filetto di Fassona piemontese servito su pietra con patate*, verdure di stagione* e salse della casa

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

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

€ 17,50 all'etto (per hectogram, par hectogramme)

T - BONE

T-bone di manzetta prussiana servito su pietra con patate*, verdure di stagione* e salse

Prussian heifer T-bone steak served on a hot stone with potatoes, seasonal vegetables*, and house sauces.*

T-bone de génisse prussienne servie sur pierre chaude avec pommes de terre, légumes de saison* et sauces maison.*

€ 12,00 all'etto, taglio minimo 1kg.

(per hectogram, minimum cut 1kg, par hectogramme coupe minimale 1 kg.)

IL RIBEYE

Ribeye di Manzetta Prussiana servito su pietra con patate* e verdure* di stagione, e salse della casa

Prussian heifer ribeye served on a hot stone with potatoes and seasonal vegetables*, and house sauces*

Entrecôte de génisse prussienne servie sur pierre chaude avec pommes de terre et légumes de saison*, accompagnée des sauces maison*

€ 16,50 all'etto (per hectogram, par hectogramme)

IL CONTROFILETTO

Controfiletto di Black Angus del Nebraska selection Prime servito su pietra con patate*, verdure* di stagione e salse

Prime selection Nebraska Black Angus sirloin, served on a hot stone with potatoes, vegetables*, and sauces*

Contre-filet de Black Angus du Nebraska sélection Prime, servi sur pierre chaude avec pommes de terre, légumes* et sauces*

€ 17,00 all'etto (per hectogram, par hectogramme)