



CENA / DINNER
19:00 - 22:00

MENU



ITALIAN ALPINE CUISINE

COPERTO / COUVERT

PANE CASARECCIO, CRACKER DI POLENTA, BURRO ALLE ERBE

Homemade bread, polenta crackers,
herb butter

G L A F

3

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE

Uovo di montagna, Fromadzo DOP,
tartufo estivo

Piedmontese Fassona beef tartare,
mountain egg, fromadzo cheese,
seasonal truffle

A S L A U

28

VITELLO TONNATO

frutto di capperi e la sua salsa

Slow cooked veal, tuna sauce, caper
powder

U P A S S D

24

TAGLIERE VALDOSTANO DI SALUMI E FORMAGGI

marmellata fatta in casa, frutta secca
e miele

Cured meat and cheese platter from
Aosta Valley, homemade jams, dried
fruit and honey

G L A F A S

32

FIORI DI ZUCCA RIPIENI

e zafferano

Stuffed courgette flowers and saffron

G F

22

AGNOLOTTI

al sugo d'arrosto con porcini ed erbe

Stuffed agnolotti pasta with roast beef
sauce, porcini mushrooms and herbs

LA U G AS SD

30

GNOCCHI DI PATATE

Bleu d'Aoste e noci

Gnocchi with Aostan blue cheese
and walnuts

U G LA F

26

PAPPARDELLA ALL'UOVO

con ragu' di Vacca Valdostana

Egg pappardelle with Aosta Valley cow's
ragout

G U AS SD

30

PASTA MISTA

zucchine, pomodoro confit e basilico

Mixed pasta, courgettes, confit tomato
and basil

G

22

FONDUTA DI FONTINA DOP

patate novelle, mocetta e crostini alle erbe
Fontina cheese fondue, fingerling potatoes,
Mocetta and herb croutons

G LA AS

25

FILETTO DI CERVO

visciole, cicoria ripassata
Venison filet, sour cherries, sautéed chicory

AS SD LA

42

**COTOLETTA DI VITELLO CON OSSO
ALLA VALDOSTANA**

Aosta Valley style veal cutlet on the bone

U LA F G

38

MELANZANA, MANDORLE E MENTA

Eggplant, Almonds and Mint

F SE

20

CONTORNI / SIDES

**Patate novelle al forno
alle erbe aromatiche**

Baked fingerlings potatoes
with aromatic herbs

10

Verdure di stagione alla griglia

Grilled seasonal vegetables

10

Polenta concia

Polenta with cheese

10

Insalata verde o mista

Green or mixed salad

10

JOSPER

La nostra selezione di carne alla
griglia verrà servita con due salse di
accompagnamento e due contorni

Our selection of grilled meats will be
served with two accompanying sauces
and two side dishes

FIorentina di Fassona Piemontese

Piedmontese Fassonat-bone steak

80/KG

Costolette d'agnello alla Scottadito

Grilled lamb chops

50

Diaframma di Black Angus

Black Angus diaphragm

45

Barbabietola, formaggio di capra e noci
Beetroot, goat cheese and walnuts

G L A F U

14

Cocco, fragola e rabarbaro
Coconut, strawberry and rhubarb

G L A U F

14

Tiramisù

G L A U F

12

Gelati e sorbetti fatti in casa
Homemade ice creams and sorbets

12

VELLUTATA DEL GIORNO
con crostini alle erbe
Soup of the day with herby croutons
G S D
18

GNOCCHI AL RAGÙ DI FASSONA
Gnocchi with Fassona beef ragout
G U LA AS SD
20

TAGLIOLINI AL PESTO DI BASILICO
Tagliolini with basil pesto
G U F
18

AETHOS BURGER
Hamburger di carne di Fassona,
Fontina Dop, pomodoro e insalata
Fassona beef patty, Fontina Dop
cheese, tomato and salad
G U LA SE AS
20

COTOLETTA DI VITELLO
con verdure di stagione
Veal cutlet and seasonal vegetables
G U LA F
22

BROWNIE AL CIOCCOLATO
Chocolate Brownie
F U
10

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA
Homemade ice creams and sorbets
12

FRUTTA DI STAGIONE
Seasonal fruit
12

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti gli allergeni. Tutte le preparazioni da forno e non sono fatti in casa e potrebbero essere abbattuti a -18° per garantire la sicurezza alimentare e mantenere le proprietà organolettiche. In caso di mancanza del prodotto fresco, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

We kindly inform our guests that for any food allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens is present and can be consulted. All oven-baked and non-baked preparations are homemade and could be blast chilled to -18° to guarantee food safety and maintain the organoleptic properties. In case of lack of fresh product, to guarantee its quality and food safety, the products supplied are deep-frozen or frozen at the origin by the producer or subjected to negative temperature blast chilling, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/ 04. The restaurant staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the foods served.

Allergeni / Allergens

Glutine / Gluten	G
Soia e derivati / Soy and derivatives	S
Uova e derivati / Eggs and derivatives	U
Frutta a guscio e derivati / Nuts and derivatives	F
Crostacei e derivati / Crustaceans and derivatives	C
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and derivatives	SE
Pesce e derivati / Fish and derivatives	P
Lupino e derivati / Lupins and derivatives	L
Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives	A
Molluschi e derivati / Shellfish and derivatives	M
Latte e derivati / Milk and derivatives	LA
Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites	AS
Senape e derivati / Mustard and derivatives	SP
Sedano e derivati / Celery and derivatives	SD



ITALIAN ALPINE CUISINE