















Menù del giorno

ANTIPASTI

- Tagliere Convivial  € 24
Fontina DOP, Bleu Caseificio Nicoletta, Toma stagionata Saint Ours, Caprino du Moine, Prosciutto, Prosciutto cotto alla brace, Mocetta Valdostana, Coppa. Servito con uva zibibbo, castagne al miele e biscotti al parmigiano.
- Tagliere White  € 16
Selezione di formaggi valdostani con composte selezionate e cracker all'acqua ed integrali
- Bufala DOP agli Agrumi  € 14
Bufala DOP su filetti di arancia con olio aromatizzato alla lavanda e semi di coriandolo
- Battuta al coltello € 16
con coulisse di frutti di bosco e fettine di mela e arancia
-  Vellutata verde con Cape Sante*  € 14
Fresca base di piselli e spianci accompagnata da Cape Sante scottate
-  Sformatino caldo con fonduta di formaggio**  € 8
Sformato di verdure e funghi con fonduta di formaggio valdostano

PIATTI PRINCIPALI

- Fonduta alla Valdostana Classica**  € 18
Fonduta di fontina accompagnata da patate novelle, crostini di pane e cetrioli
- Spaghettoni Mongrano Felicetti alla Carbonara  € 18
Guanciale croccante dell'azienda agricola Collemaggiore, uova biologiche, pepe e pecorino romano
- Tagliatelle all' uovo con ragù bianco*  € 16
Tagliatelle all'uovo con ragù di selvaggina fatto in casa
- Lasagna Base Camp € 14
Lasagna bolognese o del giorno a seconda delle disponibilità di materie prime
-  Gnocchi Viola su Fonduta di Formaggi Valdostani*  € 16
Gnocchi di patate viola su di una speciale fonduta di formaggi valdostani e Bleu d' Aoste
- Filetto di trota salmonata al Petit Arvine*  € 18
filetto di trota concipolle brasate nel vino bianco, olive taggiasche e noci
- Pollo alla Cacciatore**  € 16
straccetti di pollo con peperoni, cipolla, olive, erbe aromatiche, pomodoro e vino bianco con polenta alla piastra

DALLA GRIGLIA

Costata di Fassona Piemontese	€ 35
Costata di fassona (macelleria Oberto) da 600gr circa accompagnata da salsa ai capperi	
Costine di maiale alla Griglia	€ 16
Costine di maiale servite con ratatouille di verdure o polenta alla piastra	
Guancia di Vitello glassata al vino rosso	€ 18
Cotta in bassa temperatura, servita una riduzione di vino valdostano e patate al burro	
Hamburger classico* 🌿🥗🥛	€ 16
con pomodoro e cipolla, accompagnato da patate fritte o insalata verde	
Bufalino Burger* 🥛	€ 18
con pomodoro, insalata, pesto e mozzarella di bufala	
Veggie Burger* 🌿🥗🥛	€ 18
burger di provola, melanzana e peperoni con salsa curry e pomodoro, servito con patatine fritte	
Grigliata mista di verdure	€ 18
Melanzane, peperoni, cipolla rossa, zucchine e ananas	

INSALATONE

Insalata Valdostana 🍷	€ 18
Insalata verde mista con mocetta, fontina, mele essicate, noci e mirtilli	
Caesar Salad 🌿🥗	€ 16
Insalata verde, crostini di pane, formaggio grana in scaglie, salsa caesar e petto di pollo grigliato	

CONTORNI

Patatine fritte*	€ 6
Patate al forno	€ 6
Polenta alla piastra	€ 6
Insalata verde	€ 4
Insalata mista	€ 6

DOLCI

Tiramisù	€ 8
Panna cotta Base Camp Panna cotta con frutti rossi o gelatina al gin (a seconda delle disponibilità)	€ 8
Insalata di frutti di bosco	€ 8
Gelato Misto 🍦 Due palline di gelato a scelta fra: crema, cioccolato, pistacchio	€ 6

Etichette



Vegetariano

*

contiene prodotti surgelati/congelati

**

contiene prodotti abbattuti termicamente

Allergeni



Cereali contenenti glutine



Uova



Pesce



Latte e lattosio



Frutta a guscio



Sedano



Anidride solforosa e solfiti



Molluschi