OSTERIA IRMA

Cooking with smile.

MENU

ANTIPASTI

(3,4) Uovo barzotto, robiola di Roccaverano e tartufo · **16.00 €**

(1,3,4,5) Mondeghili della tradizione, bagnetto verde · **14.00 €**

(4) Speck d'anatra, fichi glassati al Porto · **16.00 €**

Tagliere misto di salumi e formaggi delle nostre valli · 22.00 €

PRIMI PIATTI

(1,3,4) Crespella autentica valdostana · **16.00 €**

(1,3,4) **Tagliolini** ai porcini freschi · **18.00 €**

(1,3,4,5) Tortello di patate con ragù di faraona al Chianti · **18.00 €**

(1,3,4) Riso "in cagnun" al persico · **15.00 €**

SECONDI PIATTI

Rostinciana (costine di maiale brasate al pomodoro) · **18.00 €**

(4) Filetto di maiale, blu d'Aosta, salsa ai mirtilli · **24.00 €**

(4,5, soia) Sella di capriolo con la sua demiglass, purè di sedanorapa · **32.00 €**

(4) Rosti con tomino · **14.00 €**

PIATTO "LE TAVOLE DEL GUSTO"

(4) Filetto di cinghiale* sfumato al gin, salsa al nebbiolo, mirtilli e porcini · **26.00 €**

CONTORNI

Patate al forno · **6.00 €**

Erbette ripassate · **6.00 €**

Cipolle arrostite · **6.00 €**

"PASSIONE POLENTA"

(5) **Polenta** salsiccia e funghi · **16.00 €**

(4) **Polenta** concia · **16.00 €**

(4) **Polenta** con salmì di cervo o cinghiale (secondo disponibilità) · **16.00 €**

PER FINIRE

Dolce della casa · **6.00 €**

Prodotti del Territorio

Coperto · 2.50 €

* il prodotto potrebbe essere congelato all'origine

ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI

(1) Cereali contenenti glutine

(2) Frutta a guscio

(3) Uova e prodotti a base di uova

(4) Latte e prodotti a base di latte

(5) Sedano e prodotti a base di sedano

Attenzione! Sono possibili contaminazioni

OSTERIA IRMA

Cooking with smile.

MENU

STARTERS

(3,4) Soft-boiled Egg, Roccaverano Robiola Cheese and Truffle • **16.00 €**

(1,3,4,5) Traditional Mondeghili Meatballs, Green Sauce • **14.00 €**

(4) Duck Speck, Port-Glazed Figs • **16.00 €**

Mixed Platter of Cured Meats and local Cheeses • **22.00 €**

FIRST COURSES

(1,3,4) Authentic Aosta Valley Crêpe • **16.00 €**

(1,3,4) Tagliolini with Fresh Porcini Mushrooms • **18.00 €**

(1,3,4,5) Potato Tortello with Chianti-Braised Guinea Fowl Ragù • **18.00 €**

(1,3,4) "In Cagnun" Rice with Perch • **15.00 €**

MAIN COURSES

Rostinciana (Pork Ribs Braised in Tomato Sauce) • **18.00 €**

(4) Pork Tenderloin, Bleu d'Aosta Cheese, Blueberry Sauce • **24.00 €**

(4,5, soy) Venison Saddle with its Demi-Glace, Celeriac Purée • **32.00 €**

(4) Rösti with Tomino Cheese • **14.00 €**

"LE TAVOLE DEL GUSTO" SPECIAL DISH

(4) Wild Boar Tenderloin Deglazed with Gin, Nebbiolo Wine Sauce, Blueberries and Porcini Mushrooms • **26.00 €**

CONTORNI

Roasted potatoes • **6.00 €**

Sautéed Seasonal Greens • **6.00 €**

Roasted Onions • **6.00 €**

"PASSION FOR POLENTA"

(5) **Polenta** with Sausage and Mushrooms• **16.00 €**

(4) **Polenta** concia (Creamy Polenta with Cheese and Butter) • **16.00 €**

(4) **Polenta** with Venison or Wild Boar Stew (subject to availability) • **16.00 €**

TO FINISH

Homemade dessert • **6.00 €**

Local Products

Table service charge • 2.50 €

* The product may have been frozen at source

ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES

(1) Cereals containing gluten

(2) Nuts

(3) Eggs and egg-based products

(4) Milk and milk-based products

(5) Celery and celery-based products

Warning! Cross-contamination may occur.