

## A LA CARTE

Bouchée à la Reine di asparagi e spugnole  
35€

Trota salmonata di Morgex confit, pino e fiori eduli  
25€

Ramen alla valdostana  
30€

Pasta alla valpellinense  
25€

Tajarin alle erbe, kefir di latte e aglio nero  
25€

Agnello glassato, verdure di stagione  
35€

Filetto di manzo alle nocciole  
40€

Animelle alla Apicio cotta in latte di rose  
35€

Selezione di formaggi dalla Valle d'Aosta da 15€

Dessert 20 €

Green

Fiore del Sud

Carota



PAOLO GRIFFA  
AL CAFFÈ NAZIONALE

Da Paolo Griffa al Caffè Nazionale non troverete il classico menù realizzato con un elenco di piatti, ma dei percorsi degustazione che si compongono di: alta cucina creativa, identità valdostana e un forte senso di condivisione. Sperimentiamo continuamente per donare nuovo significato al concetto di accoglienza e degustazione.

Due i percorsi tra cui scegliere:

5

Portate 140€

7

Portate 180€

“Lasciati trasportare,  
il gioco è non sapere,  
il percorso è da scoprire”

I MENU' DEGUSTAZIONE SONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO



Secondo la stagionalità ed al fine di preservarne la freschezza e la reperibilità, alcuni elementi potrebbero essere congelati o trattati tramite abbattimento rapido di temperatura. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al nostro personale di servizio.



Secondo la stagionalità ed al fine di preservarne la freschezza e la reperibilità, alcuni elementi potrebbero essere congelati o trattati tramite abbattimento rapido di temperatura. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al nostro personale di servizio.

## A LA CARTE

Morels and asparagus Bouchée à la Reine 35€		
Confit salmon trout from Morgex, pine and spring flowers 25€		
Aosta Valley ramen 30€		
Valpellinese pasta 25€		
Green tagliolini, milk kefir and black garlic 25€		
Glazed lamb and spring vegetables 35€		
Beef fillet with hazelnuts sauce 40€		
Apicius style sweetbreads cooked in rose milk 35€		
Cheese selection from the Aosta Valley from 15€ to 30€		
Dessert 20 €		
Green	Flower of the south	Carrot



Depending on the season, and in order to preserve their freshness and availability, some ingredients might be frozen or blast frozen. Our staff will provide any information regarding allergenic ingredients or products.



PAOLO GRIFFA  
AL CAFFÈ NAZIONALE

At Paolo Griffa al Caffè Nazionale you will not find the classic menu made with a list of dishes, but tasting itineraries that are made up of: creative haute cuisine, Aosta Valley identity and a strong sense of sharing. We continuously experiment to give new meaning to the concept of hospitality and tasting.

There are two way to choose from:

**5**

Courses 140€

**7**

Courses 180€

“Relax...  
Let us transport you,  
the game here is facing  
to the discovery”

THE TASTING MENUS ARE SERVED FOR THE WHOLE TABLE



Depending on the season, and in order to preserve their freshness and availability, some ingredients might be frozen or blast frozen. Our staff will provide any information regarding allergenic ingredients or products.

## A LA CARTE

Bouchée à la Reine de asperge et morilles  
35€

Truite saumonée de Morgex confit, sapin et fleurs  
25€

Ramen Valdôtain  
30€

Pâtes à la Valpellinese  
25€

Tagliolini aux herbes, kefir de lait et ail noir  
25€

Agneaux laqué et légumes de saison  
35€

Filet de boeuf aux noisettes  
40€

Ris de veau façon Apicius cuits au lait de rose  
35€

Sélection de fromages de la Vallée d'Aoste du 15€

Dessert 20 €

Vert

Fleur du sud

Carotte



PAOLO GRIFFA  
AL CAFFÈ NAZIONALE

Chez Paolo Griffa au Caffè Nazionale:  
haute cuisine créative, identité valdôtaine  
et sens du partage.

Pas de carte mais deux  
itinéraires de dégustation.

Nous expérimentons de nouvelles  
déclinaisons du concept d'hospitalité  
et de haute gastronomie locale.

Vous avez le choix entre deux parcours :

5

Plats 140€

7

Plats 180€

“Laissez vous prendre au jeu :  
pas besoin de chercher votre chemin,  
nous vous guidons”

LES MENUS DÉGUSTATION SONT LES MÊMES POUR TOUT LA TABLE



Selon la saison et afin de préserver la fraîcheur et la filière des matières premières  
certaines d'entre elles sont susceptibles d'être congelées ou refroidies  
Eventuelle présence d'allergènes : notre personnel est à votre disposition



Selon la saison et afin de préserver la fraîcheur et la filière des matières premières  
certaines d'entre elles sont susceptibles d'être congelées ou refroidies  
Eventuelle présence d'allergènes : notre personnel est à votre disposition