

A LA CARTE

Radici, timo e Fontina
30€

Quiche di verdure allo zafferano
30€

Tartare di cervo
35€

Trota salmonata e acetosa
35€

Minestrone di verdure di stagione
30€

Sfoglia di pasta e ragù di cortile
35€

Chioccioline e chioccioline
35€

Gnocco di patate, funghi e sambuco
30€

Salmerino alpino all'alloro, zucchine e caviale
50€

Agnello, asparagi e spugnole
45€

Selezione di formaggi dalla Valle d'Aosta da 15€

Dessert 25 €

Flower Power

Soufflé foresta nera

Cioccolato caramellato e riso
per 2 persone



PAOLO GRIFFA
AL CAFFÈ NAZIONALE

Al Paolo Griffa al Caffè Nazionale,
non il classico menù,
ma dei percorsi degustazione di
alta cucina creativa con identità valdostana
in un nuovo significato di
accoglienza e convivialità

I percorsi tra cui scegliere:

NATURA



4 Portate 100€
6 Portate 150€

ARTE



4 Portate 120€
6 Portate 160€

“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

Roots, thyme and fontina cheese
30€

Saffron vegetable quiche
30€

Venison tartare
35€

Salmon trout and sorrel
35€

Seasonal vegetable minestrone
30€

Sheet of pasta and farmyard ragout
35€

Green snail pasta
35€

Potato gnocchi, mushroom and elderberry
30€

Artic char bay leaves, courgettes and caviar
50€

Lamb, asparagus and morels
45€

Cheese selection from Aosta Valley from 15€

Dessert 25 €

Flower Power

Black Forest soufflé

Caramelized chocolate and rice
for 2 people



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, but tasting itineraries that are made up of: creative haute cuisine, Aosta Valley identity to give new meaning of the concept of hospitality and tasting.

There are two way to choose from:

NATURE



4 Courses 100€
6 Courses 150€

ART



4 Courses 120€
6 Courses 160€

“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

Racines, thym et Fontina	30€
Quiche aux légumes au safran	30€
Tartare de cerf	35€
Truite saumoné et oseille	35€
"Minestrone" de légumes de saison	30€
Feuille de pâtes et ragout de ferme	35€
Escargots pâtes et escargots	35€
Gnocchi de pommes de terre, champignon et sureau	30€
Omble chevalier aux feuilles de laurier, courgettes et caviar	50€
Agneau, asperges et morilles	45€
Sélection de fromages de la Vallée d'Aoste	15€
Dessert	25 €
Flower Power	Soufflé forêt-noire
Chocolat caramélisé et riz pour 2 personnes	

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



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.

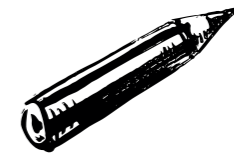
Vous avez le choix entre deux parcours :

NATURE



4 Plats 100€
6 Plats 150€

ART



4 Plats 120€
6 Plats 160€

"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