

## A LA CARTE

Tartare di cervo e papaveri  
30€

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

Ricotta di pecora cotta nella creta al tiglio  
35€

Ramen alla valdostana  
30€

Pasta alla valpellenese  
25€

Raviolo multicolor di cardoncelli e sambuco  
30€

Agnello all'idrolato di menta e verdure di stagione  
40€

Filetto di manzo alle nocciole  
45€

Animelle alla Apicio cotta in latte di rose  
40€

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

Venison tartare and poppies	30€	
Confit salmon trout from Morgex, pine and spring flowers	25€	
Sheep ricotta cooked in clay	35€	
Aosta Valley ramen	30€	
Valpellinese pasta	25€	
Oyster mushroom and elderflower multicolor raviolo	30€	
Lamb and seasonal vegetables	40€	
Beef fillet with hazelnuts sauce	44€	
Apicius style sweetbreads cooked in rose milk	40€	
Cheese selection from Aosta Valley	from 15€	
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

Tartare de cerf et coquelicots  
30€

Truite saumonée de Morgex confit, sapin et fleurs  
25€

Ricotta de brebis cuite en croûte d'argile  
35€

Ramen Valdôtain  
30€

Pâtes à la Valpellinese  
25€

Raviole multicolore de eryngii et de sureau  
30€

Agneau a la menthe et légumes de saison  
40€

Filet de boeuf aux noisettes  
45€

Ris de veau façon Apicius cuits au lait de rose  
40€

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