

A LA CARTE

Salmerino al legno di melo, pesto di noci e polline
30€

Bollito misto
35€

Terrina di fegato grasso di Mortara ai pepi
40€

Come lumache alla parigina
35€

Barbabietola in crosta e mantecato di trota
30€

Soufflé di pasta al forno
35€

Gnocco di zucca ripieno di coppa di manzo alle prugne
35€

Chou farci di verdure
40€

Tourte di fagiano e radicchio
50€

Selezione di formaggi dalla Valle d'Aosta da 15€

Dessert 25 €

Tortino Montebianco dal cuore morbido

Mela, polenta e zabaione

Rocchetto: zafferano e capra



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:

GRANDI CLASSICI



ARTE



4 Portate 120€

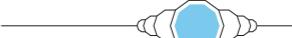
6 Portate 160€

“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

Artic Char light smoked with apple wood, walnut pesto and pollen

30€

"Bollito misto", Boiled meat mix

35€

Terrine of Mortara "Foie Gras" and peppers

40€

Like snail Parisian style

35€

Beetrot in crust and salmon trout "mantecato"

30€

Lasagna Soufflé

35€

Pumpkin dumpling filled with plum beef neck

35€

Stuffed cabbage with vegetables

40€

Pheasant tourte and radicchio

50€

Cheese selection from Aosta Valley from 15€

Dessert 25 €

Montebianco cake with soft heart

Apple, polenta and zabaione

Winder: saffron and goat



PAOLO GRIFFÀ

AL CAFFÈ NAZIONALE

At Paolo Griffà 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:

GREAT CLASSICS



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.

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

Omble chevalier fumé au pommier, pesto de noix et pollen
30€

“Bollito misto”
35€

Terrine de foie gras du Mortara aux poivres
40€

Comme des escargots
35€

Croûte de betterave et truite
30€

Soufflé de pâtes au four
35€

Dumpling de potiron fourré de bœuf aux prunes
35€

Chou de légumes farcis
40€

Tourte de faisan et radicchio
50€

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

Dessert 25 €

Tarte Montebianco au cœur moelleux

Pomme, polenta et sabayon

Pelote: safran et chèvre



PAOLO GRIFFA
AL CAFFÈ NAZIONALE

Chez Paolo Griffà 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 :

GRANDS
CLASSIQUES



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

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