



RISTORANTE LE 3 FIETTE

Le 3 Fiette è il Ristorante gourmet che unisce la Tradizione della cucina Valdostana all'Innovazione e alla Creatività. Regionalità, freschezza e altissima qualità sono le caratteristiche che trovate nelle nostre ricette, con la consapevolezza di quanto sia importante mangiare bene e sano.

Buona cena!

Chef Piergiorgio Valente

Le 3 Fiette est le restaurant gastronomique qui marie la tradition de la cuisine valdôtaine à l'innovation et à la créativité. Régionalité, fraîcheur et qualité exceptionnelle sont les caractéristiques que vous trouverez dans nos recettes, avec la conscience de l'importance de bien manger et de rester en bonne santé.

Bon appétit!

Chef Piergiorgio Valente

Le 3 Fiette is the gourmet restaurant that combines the Tradition of local cuisine with Innovation and Creativity. Regionality, freshness and high quality are the elements you will find in our recipes, with the awareness of how important it is to eat well and healthy.

Enjoy your dinner!

Chef Piergiorgio Valente

Per cominciare

Tartare di manzo preparata al tavolo

Tartare de bœuf et préparé à table

Beef tartare prepared at the table

20,00 (1-3-4-10-12)

Trota alla Wellington: filetto di trota semi marinato e affumicato al ginepro, pan brioche di segale e consistenze di rapa bianca

Truite en croûte Wellington: filet de truite semi-mariné et fumé au genévrier, pain brioché de seigle et textures de navet blanc

Wellington-style Trout: a semi-marinated, juniper-smoked trout fillet served with rye brioche and white turnip textures

18,00 (1-4-7)

10 Erbe spontanee con finocchio in semi, polline e sorbetto e finocchietto in gelée e in cialda

10 Herbes sauvages avec fenouil en graines, pollen et sorbet, fenouil sauvage en gelée et gaufre

10 Wild herbs with fennel in seed, pollen and sorbet and wild fennel in jelly and waffle

16,00 (1-3-10-12)

Scaloppa di Lard d'Arnad marinata al miele e scottata, millefoglie di patata "Verrayes" e riduzione di "Idromiele"

Escalope de lard marinée au miel et poêlée, millefeuille de pomme de terre "Verrayes" et réduction d' "Idromiele"

Honey-marinated and seared lard scallop, "Verrayes" potato millefeuille and reduction of "Idromiele"

14,00  (7)

Uovo poché, tartufo, fonduta di parmigiano Vacche Rosse, cardo e le sue variazioni

Œuf poché, truffe, fondue de parmesan Vacche Rosse, cardon et ses variations

Poached egg, truffle, Vacche Rosse Parmesan fondue, cardoon and its variations

17,00  (3-7)

Anguilla alla brace, rapa rossa e mandarino

Anguille grillée, betterave rouge et mandarine

Grilled eel, red beet, and mandarin

17,00  (4-9)

La pasta, il riso, la zuppa

Gnocchi * di patate "Verrayes" e lardo affumicato, boudin e cipolle
Gnocchi* de pommes de terre "Verrayes", au lard fumé, au boudin et aux oignons
Potato gnocchi * "Verrayes" and smoked bacon, boudin and onions
18,00 (1-3-7)

Un'alt(r)a lasagna: ragù di motzetta alla barbabietola rossa, Fontina d.o.p.
Une autre lasagne: ragout de motzetta à la betterave rouge, Fontina AOP
Another lasagna: motzetta ragù with red beetroot, PDO Fontina
18,00 (1-3-7)

Riso vialone nano "Pila Vecia" mantecato al caprino, pino e pere
(min. 2 porzioni)
Riz Vialone Nano "Pila Vecia" au fromage de chèvre, aux pignons et aux poires (min. 2 portions)
Vialone Nano "Pila Vecia" rice mantaged with goat cheese, pine and pears (min. 2 portions)
18,00 cad. 🍷 (7-12)


Chnéffléné: gnocchetti walser, saltati al burro di gambero* rosso di Mazara, la colatura, il crudo,
l'estratto e i limoni
Chnéffléné: gnocchi walser, sautés au beurre de crevettes rouges de Mazara, colatura,
carpaccio et citrons
Chnéffléné: Walser dumplings, sautéed in red shrimp butter, with colatura, carpaccio,
extract and lemon
20,00 (1-2-3-7-9)


Tortellini* ripieni di civet di capriolo, salsa di polenta, riduzione di Torrette Superieur
Tortellini* farcis de civet de chevreuil, sauce de polenta et réduction de Torrette Supérieur
Tortellini* filled with venison civet, polenta sauce and Torrette Superieur reduction
18,00 (1-3-7)

Crema di lenticchie, castagne e pane nero al rosmarino e gessato d'Ayas
Crème de lentilles, châtaignes et pain noir au romarin et gessato d'Ayas
Lentil cream, chestnuts, rosemary black bread and gessato d'Ayas
15,00 🍷 (3-7)


La carne, il pesce, le verdure

Storione 45°, la sua emulsione, caviale royal e topinambur croccante e in salsa
Esturgeon à 45°, son émulsion, caviar royal et topinambour croustillant et en sauce
45° sturgeon, its emulsion, royal caviar, and Jerusalem artichoke both crispy and in sauce
28,00  (4-7)

Guancia di vitellone* al Fumin e noce moscata servita con polenta
Joue de veau* au Fumin et à la noix de muscade servie avec de la polenta
Veal cheek* with Fumin and nutmeg served with polenta
26,00  (7-9-12)

Filetto di cervo marinato all'aglio orsino, bietolina e radice di prezzemolo, pesto di aglio orsino,
salsa e radice di prezzemolo
Filet de cerf mariné à l'ail des ours, bette et racine de persil, pesto à l'ail des ours, sauce et
racine de persil
Marinated venison fillet with wild garlic, chard, and parsley root, wild garlic pesto, sauce, and
parsley root
28,00  (7)

Galletto* ruspante arrosto servito con cavolo nero croccante, in salsa e in spuma, liquirizia
Poulet fermier* rôti servi avec chou noir croustillant, en sauce et en mousse, réglisse
Roasted free-range cockerel* served with crispy black cabbage, in sauce and foam, licorice
27,00  (7-9)

Animelle di gola di vitello al latte scottate al burro e glassate al Madeira, datteri e zucca
Ris de veau au lait poêlés au beurre et glacés au Madère, dattes et potiron
Milk-fed veal sweetbreads seared in butter and glazed with Madeira, dates, and pumpkin
26,00  (7-12)

Arrosto di sedano rapa e la sua salsa, sedano, salignon, finocchio e pane carasau
Céleri-rave rôti et sa sauce, céleri, salignon, fenouil et pain de carasau
Roast celeriac and its sauce, celery, salignon, fennel and carasau bread
20,00 (7-9)

La tradizione

La fonduta di Fontina d.o.p. servita con polenta, patate,
sottaceti e mele renette
(min. due porzioni).

Fondue de Fontina AOP servie avec de la polenta, des pommes de terre, des pickles et des pommes
reinettes
(minimum deux portions)

Fontina DOP fondue served with polenta, potatoes, pickles, and russet apples
(minimum two servings)

20,00 a porzione  (3-7)

Ogni piatto è preparato al momento per offrire un'esperienza culinaria di qualità. Per assicurare il massimo della sicurezza e salubrità, utilizziamo la tecnologia del freddo su alcuni prodotti, in conformità con le normative vigenti.

Gli asterischi vicino agli ingredienti indicano le seguenti informazioni:

prodotto congelato nei laboratori della nostra cucina: *

prodotto congelato in origine: **

A richiesta, è disponibile la lista degli allergeni: vi preghiamo di segnalare al personale in servizio eventuali intolleranze o allergie.

Chaque plat est préparé à la minute afin d'offrir une expérience culinaire de qualité. Pour garantir une sécurité et une salubrité optimales, nous utilisons la technologie du froid sur certains produits, en conformité avec les réglementations en vigueur.

Les astérisques à côté des ingrédients indiquent les informations suivantes:

- produit congelé dans les laboratoires de notre cuisine: *

- produit congelé à l'origine: **

Sur demande, la liste des allergènes est disponible: nous vous prions de signaler au personnel de service toute intolérance ou allergie.

Each dish is prepared to order to offer a quality culinary experience. To ensure the highest level of safety and hygiene, we use cold chain technology on certain products, in accordance with current regulations.

The asterisks next to the ingredients indicate the following information:

- product frozen in our kitchen facilities: *

- product originally frozen: **

Upon request, the list of allergens is available: please inform the serving staff of any intolerances or allergies.

Menù

Tra tradizione e innovazione

Trota alla Wellington: filetto di trota semi marinato e affumicato al ginepro, pan brioche di segale e consistenze di rapa bianca

Truite en croûte Wellington: filet de truite semi-mariné et fumé au genévrier, pain brioché de seigle et textures de navet blanc

Wellington-style Trout: a semi-marinated, juniper-smoked trout fillet served with rye brioche and white turnip textures

Gnocchetti* di patate "Verrayes" e lardo affumicato, boudin e cipolle

Gnocchi* de pommes de terre "Verrayes", au lard fumé, au boudin et aux oignons

Potato gnocchi* "Verrayes" and smoked bacon, boudin and onions

Guancia di vitellone* al Fumin e noce moscata servita con polenta

Joue de veau* au Fumin et à la noix de muscade servie avec de la polenta

Veal cheek* with Fumin and nutmeg served with polenta



Silou: bavarese al mirtillo, spugna al cacao, cremoso al formaggio fresco, mirtilli in gel e disidratati

Silou: bavarois aux myrtilles, éponge au cacao, crémeux au fromage frais, myrtilles en gelée et déshydratées

Silou: blueberry bavarois, cocoa sponge, fresh cheese cream, blueberries in gel and dehydrated

63,00 per persona