

# La Padella

RISTORANTE PIZZERIA

# Allergeni

## List of allergens

Alcune voci potrebbero contenere allergeni.

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.*

- 1 Lattosio · Lactose
- 2 Arachidi · Peanuts · Cacahuètes
- 3 Glutine · Gluten
- 4 Sedano · Celery · Céleri
- 5 Uova · Eggs · Oeufs
- 6 Pesce · Fish · Poisson
- 7 Olive  
*Potrebbe contenere noccioli o frammenti di esso.*  
*It could contain pits or fragments of it.*  
*Peut contenir des noisettes ou des fragments de celles-ci.*
- 8 Soia · Soy · Soja
- 9 Carciofo · Artichokes · Artichauts  
*Possibile tracce di ovoprodotti, latte e derivati, sedano, frutta a guscio.*  
*Possible traces of egg products, milk and derivatives, celery, nuts.*  
*Traces possibles d'ovoproduits, lait et dérivés, céleri, fruits à coque.*
- 10 Maiale · Pork · Porc
- 11 Manzo · Beef · Boeuf
- 12 Vitello · Veal · Veau
- 13 Cervo · Deer · Cerf

Non si fanno conti separati  
Nous ne faisons pas de compte séparé  
No split bills

Pane e coperto € 2.50  
Couvert € 2.50  
Service charge per person € 2.50

\*  
I prodotti possono essere surgelati  
Produit surgelé  
Frozen ingredient

# Menu della Valle

45.00

Fine Selezione di Antipasti Tipici Valdostani

1, 2, 3, 6, 10, 11

*Prosciutto crudo, lardo d'Arnad, Mocetta della Valle,  
Fontina, Tomini al verde*

*Mixed cured meats and cheese platter of Local delicatessen*

*Assortiment de hors d'oeuvre de la Vallée*

Trio di umidi: polenta taragna  
e polenta alla valdostana con salsiccia,  
cervo\* e carbonada

1, 4, 5, 10, 12, 13

*Trio of polenta: polenta Taragna,*

*polenta with baked cheese, sausages in tomato sauce,  
venison\* stew, diced veal meat in white wine sauce.*

*Polenta Taragna et polenta gratinée à la fontine servies*

*avec petite saucisse à la tomate, cerf\*, émincé de veau en sauce*

Frittelle Valdostane

Antica ricetta artigianale

1, 2, 3, 5

*mela, cannella, uvetta, noci*

*Home made apple fritters with cinnamon, raisins, walnuts*

*Beignets aux pommes, cannelle, raisins secs, noix*

*coperto compreso - service included*

# Menù Turistico

33.00

Penne alla bolognese 3, 4, 11

*Penne pasta with with mince meat and tomato sauce*

*Macaronis à la Bolognaise*

O

Zuppa alla valdostana 1, 3, 4

*Zuppa di verdure con pane e fontina*

*Vegetable soup with bread and local cheese*

*Soupe de légumes gratinée avec pain et fontine*

Cotoletta alla valdostana 1, 3, 5, 10

*Schnitzel with oven-baked local cheese and ham*

*Escalope panée gratinée au fromage local et jambon blanc*

O

Polenta e salsiccia 10

*Polenta with tomato sauce and sausages*

*Polenta à la sauce tomate et petite saucisse*

Tiramisú 1, 3, 5

*coperto compreso - service included*

# Antipasti

- 18.00     Antipasti tipici Valdostani     1, 2, 3, 6, 10, 11  
*Prosciutto crudo, lardo d'Arnad, Mocetta della Valle, Fontina, Tomini al verde*  
*Mixed cured meats and cheese platter of Local delicatessen*  
*Assortiment de hors d'oeuvre de la Vallée*
- 15.00     Caprese con mozzarella di bufala     1  
*Caprese salad with buffalo mozzarella*  
*Salade Caprese à la Mozzarella di Bufala*
- 12.00     Lardo d'Arnad     10  
*Local refined lard with herbs*  
*Lard d'Arnad parfumé aux herbes*
- 15.00     Mocetta della Valle     11  
*Local dried beef*  
*Viande séchée du Val d'Aoste*
- 16.00     Lardo d'Arnad e mocetta     10, 11  
*Local refined lard and local dried beef*  
*Lard d'Arnad et Viande séchée du Val d'Aoste*
- 15.00     Prosciutto Crudo di Parma     10  
*Parma ham*  
*Jambon cru de Parme*
- 15.00     Bresaola della Valtellina     11  
*Cured dried beef from Valtellina*  
*Viande séchée de la Valtellina*
- 18.00     Messata al carpaccio con sedano e grana     1, 4, 11  
*Beef carpaccio with celery and Parmesan*  
*Messata du Val d'Aoste, céleri et Parmesan*
- 13.00     Salade Montagnarde     1, 5, 10  
*Insalata verde, uovo, pomodoro, fontina, pancetta, mela*  
*Green salad, egg, tomatoes, local cheese, bacon, apple*  
*Salade verte, oeuf, tomates, fontine, lardons, pommes*

# Primi

- 11.00 Spaghetti al pomodoro 4  
*Spaghetti with tomato sauce*  
*Spaghetti à la tomate*
- 14.00 Spaghetti alla carbonara 3, 4, 5, 6, 10  
*Spaghetti with bacon and eggs*  
*Spaghetti aux lardons et oeufs battus*
- 13.00 Penne all'arrabiata 3, 4, 5  
*Penne pasta with spicy tomato sauce*  
*Macaronis au piment*
- 13.00 Zuppa alla valdostana 1, 3, 4  
*Zuppa di verdure con pane e fontina*  
*Vegetable soup with bread and local cheese*  
*Soupe de légumes gratinée avec pain et fontine*
- 14.00 Tagliatelle fresche alla bolognese 3, 4, 5, 11  
*Fresh Tagliatelle with mince meat and tomato sauce*  
*Tagliatelles fraîches à la Bolognaise*
- 18.00 Tagliatelle fresche al ragù di cinghiale\* 3, 4, 5, 10  
*Fresh Tagliatelle with wild boar ragu\**  
*Tagliatelles fraîches à la Bolognaise de sanglier\**
- 19.00 Tagliatelle fresche al funghi porcini\*  
*Fresh Tagliatelle with porcini mushrooms\**  
*Tagliatelles fraîches aux cèpes\**
- 18.00 Gnocchi alla fonduta 1, 3, 5  
*Potato gnocchi with melting local cheese*  
*Gnochis au fromage local fondu*
- 15.00 Ravioli del giorno 1, 3, 5  
*Ravioli of the day*  
*Ravioli du jour*

# Polenta

- 28.00 Trio di umidi: polenta taragna  
e polenta alla valdostana con salsiccia,  
cervo\* e carbonada 1, 4, 5, 10, 12, 13  
*Trio of polenta: polenta Taragna,  
polenta with baked cheese, sausages in tomato sauce,  
venison\* stew, diced veal meat in white wine sauce.  
Polenta Taragna et polenta gratinée à la fontine servies  
avec petite saucisse à la tomate, cerf\*, émincé de viande en sauce*
- 12.00 Polenta alla valdostana 1  
*Polenta with baked local cheese  
Polenta gratinée à la fontine*
- 16.00 Polenta e salsiccia 10  
*Polenta with tomato sauce and sausages  
Polenta à la sauce tomate et petite saucisse*
- 18.00 Polenta alla valdostana e salsiccia 1, 10  
*Polenta with baked local cheese and  
with tomato sauce and sausages  
Polenta gratinée au fromage local fontine et  
à la sauce tomate et petite saucisse*



# Secondi

*con contorno del giorno  
with side dish of the day  
avec garniture du jour*

- 14.00 Cotoletta alla milanese 3, 5, 10  
*Schnitzel  
Escalope panée*
- 19.00 Cotoletta alla valdostana 1, 3, 5, 10  
*Schnitzel with oven-baked local cheese and ham  
Escalope panée gratinée au fromage local et jambon blanc*
- 28.00 Sottofiletto di fassone alla griglia 11  
*Grilled Fassone beef steak  
Faux-filet de Fassone au grill*
- 30.00 Tagliata di fassone con rucola e grana 1, 11  
*Sliced grilled Fassone steak with rocket salad & Parmesan shavings  
Faux-filet de Fassone tranché, salade roquette et Parmesan*

# Contorni

- |      |  |      |  |
|------|--|------|--|
| 6.00 | Contorno del giorno<br><i>Side dish of the day<br/>Garniture du jour</i> | 6.00 | Patatine fritte*<br><i>French fries*<br/>Pommes frites*</i>  |
| 6.00 | Insalata verde<br><i>Green salad<br/>Salade verte</i>                    | 9.00 | Misto formaggi 1<br><i>Cheese platter<br/>Selection de fromages</i>  |
| 7.00 | Insalata mista<br><i>Mixed salad<br/>Salade mixte</i>                    | 7.00 | Porzione di Fontina<br>o Gorgonzola 1<br><i>Portion of local cheese<br/>or gorgonzola<br/>Portion de fontine<br/>ou gorgonzola</i> |
| 7.00 | Insalata di pomodori<br><i>Tomatoes salad<br/>Salade de tomates</i>      |      |  |

# Pizza

1, 3, 8

FORNO  
A LEGNA



AI PIEDI DEL  
MONTE BIANCO

- 8.00 **Marinara**  
*Pomodoro. Aglio. Origano*  
*Tomato. Garlic. Oregano*  
*Tomate. Ail. Origan*
- 9.00 **Margherita**  
*Pomodoro. Mozzarella*  
*Tomato. Mozzarella*  
*Tomate. Mozzarella*
- 11.00 **Greca** 7  
*Pomodoro. Mozzarella. Olive nere*  
*Tomato. Mozzarella. Olives*  
*Tomate. Mozzarella. Olives*
- 10.00 **Ai funghi**  
*Pomodoro. Mozzarella. Funghi*  
*Tomato. Mozzarella. Mushrooms*  
*Tomate. Mozzarella. Champignons*
- 9.50 **Pugliese**  
*Pomodoro. Mozzarella. Cipolle. Origano*  
*Tomato. Mozzarella. Onions. Oregano*  
*Tomate. Mozzarella. Oignons. Origan*
- 11.00 **Rucola**  
*Pomodoro. Mozzarella. Rucola*  
*Tomato. Mozzarella. Rocket salad*  
*Tomate. Mozzarella. Salade roquette*
- 11.00 **Gorgonzola**  
*Pomodoro. Mozzarella. Gorgonzola*  
*Tomato. Mozzarella. Gorgonzola cheese*  
*Tomate. Mozzarella. Gorgonzola*
- 13.00 **4 Stagioni** 7, 9, 10  
*Pomodoro. Mozzarella. Prosciutto cotto. Olive. Carciofini. Funghi*  
*Tomato. Mozzarella. Ham. Olives. Artichoke. Mushrooms*  
*Tomate. Mozzarella. Jambon blanc. Olives. Artichauts. Champignons*
- 12.00 **Napoli** 6  
*Pomodoro. Mozzarella. Acciughe. Origano*  
*Tomato. Mozzarella. Anchovies. Oregano*  
*Tomate. Mozzarella. Anchois. Origan*
- 12.00 **Tonno e cipolla** 6  
*Pomodoro. Mozzarella. Tonno. Cipolla*  
*Tomato. Mozzarella. Tuna. Onions*  
*Tomate. Mozzarella. Thon. Oignons*
- 14.00 **Junior** 10  
*Pomodoro. Mozzarella. Wurstel. Patatine\**  
*Tomato. Mozzarella. Wurstel. French fries\**  
*Tomate. Mozzarella. Wurstel. Pommes frites\**
- 11.00 **Siciliana** 6, 7  
*Pomodoro. Acciughe. Olive. Capperi. Origano*  
*Tomato. Anchovies. Olives. Capers. Oregano*  
*Tomate. Anchois. Olives. Câpres. Origan*

- 15.00 **Vegetariana**  
*Pomodoro. Mozzarella. Pomodorini. Zucchine. Melanzane  
 Tomato. Mozzarella. Fresh tomatoes. Courgettes. Eggplants  
 Tomato. Mozzarella. Tomates cerise. Courgettes. Aubergines*
- 14.00 **Bufala**  
*Pomodoro. Mozzarella di Bufala  
 Tomato. Bufallo mozzarella  
 Tomato. Mozzarella de bufflonne*
- 12.00 **Parmigiana**  
*Pomodoro. Mozzarella. Melanzane. Parmigiano  
 Tomato. Mozzarella. Eggplants. Parmesan cheese  
 Tomato. Mozzarella. Aubergines. Parmesan*
- 11.00 **Prosciutto** 10  
*Pomodoro. Mozzarella. Prosciutto cotto  
 Tomato. Mozzarella. Ham  
 Tomato. Mozzarella. Jambon blanc*
- 13.00 **Prosciutto e funghi** 10  
*Pomodoro. Mozzarella. Prosciutto cotto. Funghi  
 Tomato. Mozzarella. Ham. Mushrooms  
 Tomato. Mozzarella. Jambon blanc. Champignons*
- 13.00 **Calabrese** 10  
*Pomodoro. Mozzarella. Melanzane. Salame piccante. Cipolle  
 Tomato. Mozzarella. Eggplants. Spicy sausage. Onions  
 Tomato. Mozzarella. Aubergines. Saucisson pimenté. Oignons*
- 12.00 **Diavola** 10  
*Pomodoro. Mozzarella. Salame piccante  
 Tomato. Mozzarella. Spicy sausage  
 Tomato. Mozzarella. Saucisson pimenté*
- 13.00 **Valdostana** 10  
*Pomodoro. Mozzarella. Fontina. Prosciutto cotto  
 Tomato. Mozzarella. Local cheese fontine. Ham  
 Tomato. Mozzarella. Fontine. Jambon blanc*
- 14.00 **Speck & brie** 10  
*Pomodoro. Mozzarella. Speck. Brie  
 Tomato. Mozzarella. Speck. Brie cheese  
 Tomato. Mozzarella. Speck. Brie*
- 16.00 **Parma** 10  
*Pomodoro. Mozzarella. Prosciutto crudo  
 Tomato. Mozzarella. Parma Ham  
 Tomato. Mozzarella. Jambon cru*
- 17.00 **Calzone della casa** 10  
*Pomodoro. Mozzarella. Ricotta. Salame Piccante. Prosciutto cotto  
 Tomato. Mozzarella. Ricotta. Spicy salami. Ham  
 Tomato. Mozzarella. Ricotta. Saucisson pimenté. Jambon blanc*

# Pizza Bianche

Pizza without tomato sauce  
Pizza sans tomate 1, 3, 8

- 12.00 Focaccia al lardo <sup>10</sup>  
*Refined lard on pizza dough*  
*Lard d'Arnad sur pâte à pizza*
- 14.00 Focaccia al crudo <sup>10</sup>  
*Parma ham on pizza dough*  
*Jambon cru sur pâte à pizza*
- 15.00 Delizia <sup>2</sup>  
*Mozzarella. Gorgonzola. Noci. Mela*  
*Mozzarella. Gorgonzola cheese. Walnuts. Apple*  
*Mozzarella. Gorgonzola. Noix. Pommes*
- 14.00 4 formaggi  
*Mozzarella. Brie. Gorgonzola. Fontina*  
*Selection of 4 cheeses*  
*4 fromages*
- 18.00 Regina <sup>11</sup>  
*Mozzarella. Pomodorini. Mocetta. Grana. Rucola*  
*Mozzarella. Fresh tomatoes. Mocetta. Parmesan. Rocket*  
*Mozzarella. Tomates cerise. Mocetta. Parmesan. Salade roquette*
- 18.00 Porcini  
*Mozzarella. Porcini*  
*Mozzarella. Cèpes*
- 18.00 Poppy's <sup>10</sup>  
*Mozzarella. Funghi porcini. Salsiccia fresca. Origano*  
*Mozzarella. Wild mushrooms. Fresh sausage. Oregan*  
*Mozzarella. Cèpes. Petite saucisse fraiche. Origan*
- 14.00 Pizza della casa <sup>10</sup>  
*Mozzarella. Salsiccia. Friarielli. Scamorza*  
*Mozzarella. Fresh sausage. Broccoli rabe. Scamorza*  
*Mozzarella. Petite saucisse fraiche. Friarielli. Scamorza fumée.*

## Supplemento . Extras . Supplément

5.00 Mozzarella di Bufala, 6.00 Prosciutto di Parma  
4.00 Patatine fritte\*, 6.00 Bresaola, 6.00 Mocetta

A woman with curly hair, wearing a light-colored cardigan over a dark lace-trimmed top and a dark skirt, holds a wooden tray filled with small, round, dusted pastries. The background is a plain, light-colored wall.

# *Les Fittelles de Martine*

Antica Ricetta Valdostana  
Produzione Propria

# Dessert

- 8.00 Frittelle Valdostane  
Antica ricetta artigianale 1, 2, 3, 5  
*mela, cannella, uvetta, noci*  
*Home made apple fritters with cinnamon, raisins, walnuts*  
*Beignets aux pommes, cannelle, raisins secs, noix*
- 8.00 Tiramisú 1, 3, 5
- 7.00 Ananas
- 7.00 Crème caramel 1, 5
- 6.00 Gelato 1, 2, 5, 8
- 14.00 Pizza alla nutella 1, 2, 3, 5, 8
- 8.00 Babà Napoletano\* 1, 2, 5, 8

Buon Appetito.