



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 boeuf* et préparé à table


Beef tartare* prepared at the table

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

Trota salmonata marinata e affumicata al fieno, mele, riduzione di "Pierrot"

Truite saumonée fumée et marinée au foin, pommes, réduction de vin "Pierrot"

Hay-smoked and marinated salmon trout, apples, "Pierrot" reduction

18,00  (1-3-4-7-12)

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)

Lingua di vitello messata e cotta, crema di rafano, giardiniera di verdura, salse e polveri

Langue de veau marinée, crème de raifort, des légumes en jardinière, des sauces et poudres

Salt-cured veal tongue served with horseradish cream, vegetable giardiniera, sauces, and
powders

17,00  (9-12)

Uovo poché, peperoni al forno, salsa e acciughe di Cetara, colatura e cialda

Œuf poché, poivrons rôtis, sauce et anchois de Cetara, colatura et tuile

Poached egg, roasted peppers, sauce and Cetara anchovies, colatura and wafer

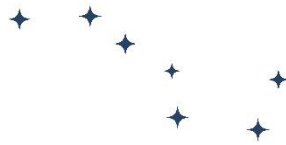
17,00 (1-3-4-7)

Anguilla alla brace affumicata all'alloro, variazioni di melanzana e arachidi

Anguille grillée fumée au laurier, variations d'aubergines et cacahuètes

Grilled eel smoked with bay leaves, variations of eggplant and peanuts

17,00  (4-5)



La pasta, il riso, le zuppe

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 manteged 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 carpaccio, 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 cervo, salsa di polenta, riduzione di Torrette
Superieur

Tortellini* farcis au civet de cerf, sauce polenta, réduction de Torrette Superieur

Tortellini* filled with deer stew, polenta sauce, Torrette Superieur reduction

18,00 (1-3-7)

Crema di lenticchie, fiocchi e cialda e panna cotta di “brossa”

Crème de lentilles, flocons et tuile, et panna cotta de “brossa”

Lentil cream, flakes and wafer, and “brossa” panna cotta

15,00  (7)



La carne, il pesce, le verdure

Storione 45° all'amatriciana servito tiepido, pomodoro, consistenze di cipolla e lardo croccante

Esturgeon 45° à l'amatriciana servi tiède, tomate, textures d'oignon et lard croustillant

Sturgeon 45° all'amatriciana served warm, tomato, onion textures and crispy lard

26,00  (4)

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 croccante

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 croustillante

Marinated venison fillet with wild garlic, chard, and parsley root, wild garlic pesto, sauce, and crispy parsley root

28,00  (7)

Galletto* ruspante arrosto servito con patate fritte, al forno e in spuma, salvia e salsa all'olio aromatico

Coquelet* fermier rôti servi avec des pommes de terre frites, rôties et en mousse, sauge et sauce à l'huile aromatique

Roasted free-range cockerel* served with fried, roasted, and foamed potatoes, sage, and aromatic oil sauce

27,00 (3-7-9)

Animelle di gola di vitello al latte, insalata di bacelli e variazioni di limone

Ris de veau à la lait, salade de gousses et variations de citron

Veal sweetbreads cooked in milk, pod salad, and lemon variations

26,00 (7)

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