



**MANIT**  
BY  
HAUS  
RESTAURANTS



## Starters

### **POLPO ALLA PIASTRA**

**28 €**

Polpo\* arrosto su crema di patate aromatizzata alle erbe  
*Roasted octopus\* on herb flavored potato cream*

### **HAUS TARTARE**

**24 €**

Tartare di tonno\*, pomodori secchi e maionese di capperi  
*Tuna\* tartar, sun-dried tomatoes and caper mayonnaise*

### **BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO**

**23 €**

Tartare di Fassona con emulsione di olio d'oliva e scaglie di tartufo nero  
*Beef Fassona tartare with olive oil emulsion and black truffle flakes*

### **LO MATSON**

**22 €**

Tagliere di salumi e formaggi locali (prosciutto crudo, speck, lardo, mocetta, toma di Gressoney, fontina e bleu d'Aosta)  
*Platter of local cold cuts and cheeses (raw ham, speck, lard, mocetta, Gressoney toma, fontina and bleu d'Aosta cheeses)*

### **LA FONDUTA**

**19 €**

Fonduta alla valdostana con crostini di pane e mocetta julienne croccante  
*Valle d'Aosta fondue with bread croutons and crispy julienne mocetta*



## Main courses

- GNOCCHI ALLA GENOVESE E MARE** 24 €  
Gnocchi al pesto genovese e crudo di gamberi rossi\*\*  
di Mazara del Vallo e scorza di limone  
*Gnocchi with Genoese pesto and raw red prawns\*\*  
from Mazara del Vallo and lemon zest*
- LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA** 24 €  
Linguine alle vongole veraci, bottarga di muggine e datterini confit  
*Linguine with clams, mullet roe and confit datterini tomatoes*
- RISOTTO DEL BOSCO (minimo per 2 persone)** 24 €  
Risotto con funghi porcini, zafferano, nocciole tostate, caffè ed emulsione di frutti rossi  
*Risotto with porcini mushrooms, saffron, toasted hazelnuts, coffee and red fruit emulsion*
- PARMIGIANA DI MELANZANE** 21 €  
Melanzane, pomodoro, mozzarella, grana e basilico  
*Eggplants, tomato, mozzarella, parmesan and basil*
- POLENTA DEL GIORNO** 21 €  
Polenta accompagnata da prodotto locale secondo la stagione  
*Polenta accompanied by local produce according to the season*
- TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI** 22 €  
Tagliatelle all'uovo ai funghi\* porcini  
*Egg tagliatelle with porcini mushrooms\**



### **PESCE ALLA GRIGLIA**

**38 €**

Filetto di orata\*\*/spigola\*\* alla griglia, con contorno del giorno  
*Grilled sea bream\*\*/bass\*\* fillet, with side dish of the day*

### **FILETTO DI FASSONA**

**39 €**

Filetto di fassona 250 gr con Blue d'Aosta e contorno di patate novelle  
*Fassona fillet 250 g with Blue d'Aosta and side of new potatoes*

### **HAUS HAMBURGER**

**24 €**

Hamburger di angus\* 200 gr, fonduta valdostana, pomodoro, insalata, cipolla agrodolce, bacon croccante e patatine fritte  
*Angus burger\* 200 g, Aosta Valley fondue cheese, tomato, lettuce, sweet and sour onion, crispy bacon and French fries*

### **CHATEAUBRIAND (per due persone)**

**82 €**

Filetto di Fassona 500 gr, con patate novelle e salsa Bernese  
*Fassona fillet 500 g, with new potatoes and Béarnaise sauce*

### **LA MILANESE**

**36 €**

Costoletta\* alla milanese con pomodoro concassé e patatine fritte  
*Milanese cutlet\* with concassé tomato and French fries*



## Desserts

<b>Tiramisù</b>	<b>9 €</b>
<b>Caramello salato con crumble al cacao e gelato alla nocciola</b> <i>Salted caramel with cocoa crumble and hazelnut ice cream</i>	<b>9 €</b>
<b>Tarte Tatin con crema inglese</b> <i>Tarte Tatin with creme anglaise</i>	<b>9 €</b>
<b>Tortino al cioccolato</b> <i>Chocolate cake</i>	<b>9 €</b>
<b>Gelato alla crema affogato al caffè</b> <i>Coffee affogato ice cream</i>	<b>9 €</b>
<b>Sorbetto zenzero e lime</b> <i>Ginger and lime sorbet</i>	<b>8 €</b>
<b>Sorbetto al mandarino</b> <i>Mandarin sorbet</i>	<b>8 €</b>
<b>COPERTO</b> <i>COVER</i>	<b>3 €</b>

\*In mancanza di prodotto fresco il prodotto potrebbe essere congelato. \*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/04 e del Reg. CE 852/04. Per una migliore conservazione delle materie prime, queste sono da noi abbattute a temperature negative. Gentile cliente in caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio.



## Drink List

Acqua Naturale	4 €
Acqua Gasata	4 €
Coca Cola	5 €
Coca Cola Zero	5 €
Fanta	5 €
Acqua Tonica Thomas henry	5 €
Lemon Soda	5 €
Crodino	5 €
Estathe Pesca e Limone	5 €
Spremuta di arance	5 €
Succhi di frutta	4 €
Birra Ichnusa non filtrata	6 €
Birra Moretti filtrata a freddo	6 €
Birra Messina Cristalli di Sale	6 €
The caldo	5 €
Caffè	2,50 €
Caffè americano	4 €
Cappuccino	3 €
Cioccolata calda	5 €
Amari	7 €



## Signature Cocktails

<b>Negroni</b> Bitter Campari, Vermouth, Dry Gin	13 €
<b>Americano</b> Bitter Campari, Vermouth, Soda	13 €
<b>Sbagliato</b> Bitter Campari, Vermouth, Prosecco	13 €
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda	13 €
<b>Campari Spritz</b> Campari, Prosecco, Soda	13 €
<b>Tommy's Margarita</b> Tequila Espolon Blanco, Succo Di Lime, Sciroppo D'agave	13 €
<b>Paloma</b> Tequila Espolon Blanco, Lime Juice, Thomas Henry Pink Grapefruit	13 €
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Lime Juice, Ginger Beer	13 €
<b>London Mule</b> Gin, Lime Juice, Ginger Beer	13 €
<b>Gin Tonic</b> Bulldog, Mare, Arte, Hendrick's, Tanqueray, Portofino, Citadelle	15 €



Via Giomein 53  
11028 Valtourmenche (AO)  
+39 339 797 0326