

## 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



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.



PAOLO GRIFFA  
AL CAFFÈ NAZIONALE

At Paolo Griffa 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.

## A LA CARTE

Ombre chevalier fume au pommier, pesto de noix et pollen  
30€

“Bollito misto”  
35€

Terrine de foie gras du Mortara aux poivre  
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 Griffa 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