



Il termine “Gabella” (dall’arabo dialettale *gabāla*, variante di *qabāla* – lett. “versamento” -, passando per il latino medievale *gabulum*) indicava, nel diritto tributario all’origine in Francia e in Italia, le imposte indirette sugli scambi e sui consumi di merci. Erano riscosse da esattori particolarmente invisi alla popolazione, i gabellieri, figura a metà fra l’ufficiale pubblico e il libero concessionario in proprio. Le gabelle sui generi alimentari di prima necessità (grano ecc.) erano spesso applicate in maniera onerosa ed abusiva. Tristemente famosa era la gabella sul sale, istituita in Francia nel XIV secolo. La gabella emigrationis era la tassa corrisposta da un emigrante per il capitale che portava con sé. La gabella hereditatis era la tassa dovuta per mandare all’estero un dono o un’eredità. La gabella sul sale in Francia, ed anche in Valle d’Aosta, fu una delle imposte più odiate, oltre che una delle meno equamente distribuite. Nonostante la disapprovazione di numerosi riformatori, fu solo nel 1790 che l’imposta venne abolita, per decisione dell’Assemblea Nazionale Costituente. Dopo un fugace riapparire sotto Napoleone Bonaparte, cadde in disuso e venne definitivamente soppressa nel 1945. Imposta d’origine romana, era stata riaffermata tra XII e XIII secolo dalla Corona: già istituita come provvedimento temporaneo da Luigi IX nel 1246, poi ripresa da Filippo IV nel 1286, la gabella divenne permanente sotto il regno di Filippo VI che la estese a tutto il reame con ordinanza del 20 marzo 1343, ed il sale divenne così monopolio di Stato. Per antonomasia, in Valle d’Aosta, con la denominazione “Gabella” si indicava il luogo in cui si vendevano sali e tabacchi, e quindi le tante osterie di paese.

Antipasti

Assiette du Berger

€ 10,00

Percorso tra salumi e formaggi valdostani, servito con (burro, castagne, miele, vino bianco)

Lumache alla parigina

6 pz € 6,00

Lumache, aglio, prezzemolo, scalogno e burro

12 pz € 12,00

Sauté di Buon Enrico in cestino di polenta con crema di toma di Gressoney

€ 9,00

Buon Enrico (spinacio selvatico) burro, farina di mais, toma di Gressoney, latte, farina "00" di grano tenero, noce moscata, pepe

Bignole farcite di robiola e menta con insalata alla piantaggine

€ 9,00

Bignole di pasta Choux (farina grano tenero "00", burro, uova) robiola, menta, misticanza, piantaggine selvatica

Rissoles di pane, crudo di St.Marcel e ortiche su coulis di pomodoro

€ 8,00

Pane raffermo, cipolla, crudo di St.Marcel, latte, uova, ortiche, pomodoro

Torcione di Foie Gras

€ 20,00

Accompagnato da Gelée di vino passito e pane abbrustolito

Alcuni prodotti possono contenere degli allergeni. Per qualsiasi informazione riguardante intolleranze o allergie rivolgersi al personale.

Per una migliore conservazione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.



Primi Piatti

Gnocchetti di patate rosse con fonduta

al Camembert e punte d'asparagi

€ 11,00

Patate rosse, farina di grano tenero "00", uova, Camembert, latte, asparagi

Maltagliati alla carota selvatica

scalogno e crema di latte

€ 11,00

Pasta all'uovo fatta in casa, farina grano tenero "00", semola di grano duro, uova, scalogno, carota selvatica, crema di latte, pepe, olio.

Triangoli al salmerino e Lard d'Arnad

in vellutata all'acetosella di campo

€ 12,00

Pasta all'uovo fatta in casa, farina grano tenero "00", semola di grano duro, uova, salmerino di lago, Lard d'Arnad, pan grattato, acetosella selvatica, scalogno, latte, olio.

Tagliatelle ai pomodorini Pachino, basilico

e pan grattato

€ 11,00

Pasta all'uovo fatta in casa, farina grano tenero "00", semola di grano duro, uova, pomodorini Pachino, cipolla, basilico, pan grattato, olio

Alcuni prodotti possono contenere degli allergeni. Per qualsiasi informazione riguardante intolleranze o allergie rivolgersi al personale.

Per una migliore conservazione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.



Soupes (Zuppe)

Soupe à l'oignon

€ 8,00

cipolle stufate, farina, brodo, pane e Gruyère

Soupe Anciens Remèdes

€ 8,00

Porri, patate, brodo, e erbe selvatiche

Alcuni prodotti possono contenere degli allergeni. Per qualsiasi informazione riguardante intolleranze o allergie rivolgersi al personale.

Per una migliore conservazione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.



Secondi piatti

Filetto di maiale lardellato, al “miele”

di fiori di tarassaco

€ 15,00

Filetto di maiale, lardo, burro, vino bianco, “miele” fatto in casa (zucchero, limone e fiori di tarassaco) Servito con patate e verdure miste.

Tagliata Charôlaise con misticanza

e olio al mandarino

€ 20,00

Sottofiletto Charôlaise, misticanza e olio al mandarino (ottenuto da frangitura di olive e mandarino). Servito con patate e verdure miste.

Entrecôte Charôlaise al pesto di primule

dei prati e “trolliet”

€ 17,00

Sottofiletto Charôlaise, primule selvatiche, aglio, parmigiano reggiano, olio e trolliet (gherigli di noci residui dalla spremitura dell'olio).

Servito con patate e verdure miste.

Filetto di trota in crosta di amaretti

con crema acidula alla barba di becco

€ 18,00

Filetto di trota di lago, pane grattugiato, polvere d'amaretti, panna, limone, barba di becco selvatica. Servito con patate e verdure miste.

Alcuni prodotti possono contenere degli allergeni. Per qualsiasi informazione riguardante intolleranze o allergie rivolgersi al personale.

Per una migliore conservazione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.



Spécialités des alpes

Tartiflette (Savoie)

€ 12,00

*Patate a fette saltate, cipolle stufate
pancetta, Reblochon, pepe*

Bagna cauda

€ 14,00

*Acciughe, olio, aglio addolcito nel latte,
servita con crudités miste*

Polenta alla valdostana con beuro coló (Vallée d'Aoste)

€ 10,00

Farina di mais, fontina e burro chiarificato

Fondue Savoyarde

€ 15,00

*Beaufort, Gruyère, vino bianco secco, Kirsch, amido di mais,
pepe e noce moscata (servita con patate lesse e crostini di pane)*

Fondue Valdôtaine

€ 15,00

*Fontina, latte, tuorlo d'uovo, amido di mais,
pepe e noce moscata (servita con patate lesse e crostini di pane)*

Alcuni prodotti possono contenere degli allergeni. Per qualsiasi informazione riguardante intolleranze o allergie rivolgersi al personale.

Per una migliore conservazione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.



Spécialités des alpes

Bourguignonne

€ 17,00

*Bocconcini di manzo e tacchino con salse miste
(servita con patate e verdure miste)*

Pierrade

€ 20,00

*Fettine di manzo, tacchino, maiale
e salsicetta con salse miste e sali misti.
(servita con patate e verdure miste)*

Raclette

per 2 pers. € 30,00

*Formaggio Raclette alla lampada
(servita con patate lesse, cetriolini e cipolline sott'aceto, salumi misti)*

Alcuni prodotti possono contenere degli allergeni. Per qualsiasi informazione riguardante intolleranze o allergie rivolgersi al personale.

Per una migliore conservazione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.



Spécialités fromages

La route des fromages

(Alpe set Vallée d'Aoste)

€ 14,00

*Percorso di formaggi delle Alpi con
marmellate alla frutta*

Camembert fritto (Alpes)

per 2 pers. € 20,00

*Camembert panato in crosta di pane
servito con patate lesse*

Reblochonade (Savoie)

per 2 pers. € 30,00

*Reblochon al forno
servito con patate lesse*

Alcuni prodotti possono contenere degli allergeni. Per qualsiasi informazione riguardante intolleranze o allergie rivolgersi al personale.

Per una migliore conservazione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.



Douceurs

Douciers Maison

€ 5,00

Lo chef vi proporrà i suoi dolci fatti in casa

Sorbets maison

€ 4,00

Lo chef vi proporrà i suoi sorbetti fatti in casa

Alcuni prodotti possono contenere degli allergeni. Per qualsiasi informazione riguardante intolleranze o allergie rivolgersi al personale.

Per una migliore conservazione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.



Menu degustazione € 30,00

Un antipasto a scelta tra:

Assiette di salumi valdostani assortiti

--O--

Insalata mista di stagione

Un primo a scelta tra:

Soupe Anciens Remèdes

Porri, patate, brodo, e erbe selvatiche

--O--

Gnocchetti di patate rosse alla

fonduta Dop

Patate rosse, farina di grano tenero "00", uova, fonduta, latte, pere e noce moscata.

Un secondo a scelta tra:

Entrecôte alla piastra con contorno di patate e verdure miste

--O--

Filetto di maiale lardellato al "miele" fiori di tarassaco.

Filetto di maiale, lardo, burro, vino bianco, "miele" fatto in casa (zucchero, limone e fiori di tarassaco)

servito con patate e verdure miste

Sorbetto Maison

Alcuni prodotti possono contenere degli allergeni. Per qualsiasi informazione riguardante intolleranze o allergie rivolgersi al personale.

Per una migliore conservazione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.





Terminata la cena
saremmo lieti di offrirvi
la nostra tisana digestiva
des Anciens Remèdes.

*Grazie per aver scelto
il nostro ristorante.*

