

Antipasti

Affettati misti Valdostani (Lonzino di maiale, Salame di cinghiale, Salame di puro suino, Salame di patate e barbabietole rosse, Salame misto suino-bovino, Mocetta bovina, Prosciutto crudo Franbon Bertolin al fiore di Genepy, Lardo).	€ 15,00
Tagliere di formaggi Valdostani (Fontina D.O.P. ditta Copafen, Toma dolce, Toma semi stagionata, Toma di Gressoney stagionata, Grana valdostano, Caprino) accompagnati con miele e marmellate nostrane.	€ 14,00
Assiette di Lardo Maison	€ 8,00
Tomini freschi con marmellate nostrane	€ 10,00
Lingua bovina al verde	€ 10,00
Carne salé in albese con grana valdostano e funghetti sott'olio	€ 12,00
Castagne dolci, lardo maison e riccioli di burro	€ 12,00
Patate nostrane con cotechino e bagnèt verde	€ 12,00
CroqueBotton Omens Biscotto di Fontina D.O.P. ditta Copafen con Lardo Maison	€ 10,00 (5 pezzi)

Primi

Seuppa valdostana (pane, Fontina D.O.P. ditta Copafen, verdura di stagione)	€ 12,00
Tagliolini al ragù	€ 10,00
Agnolotti ripieni di borragine e noci con fonduta di Fontina D.O.P. ditta Copafen	€ 14,00
Tagliolini al ragù di cinghiale	€ 14,00
Pasta ripiena di castagne, lardo e miele serviti con besciamella di castagne	€ 14,00

Secondo

Bistecca alla valdostana con prosciutto cotto e Fontina D.O.P. ditta Copafen con patate sauté	€ 16,00
---	---------



La storica
polenta concia
di Nonno Netto,
cotta nel paiolo
sulla stufa a legna,
unica nel suo genere
e dal gusto tradizionale.

La cucina
dove
la polenta
è Regina
dal 1974

La Polenta concia di Nonno Netto

Polenta concia (con Fontina D.O.P. ditta Copafen, Toma stagionata, Burro chiarificato)	€ 12,00
Polenta concia con carni (con Fontina D.O.P. ditta Copafen, Toma stagionata, Burro chiarificato) con spezzatino di manzo valdostano brasato nel vino e salsiccia al pomodoro	€ 15,00
Polenta concia con porcini trifolati (con Fontina D.O.P. ditta Copafen, Toma stagionata, Burro chiarificato)	€ 15,00
Polenta concia con ragù di cinghiale (con Fontina D.O.P. ditta Copafen, Toma stagionata, Burro chiarificato)	€ 15,00
Polenta concia "all'Arnaiotta" con porri dell'orto spadellati (con Fontina D.O.P. ditta Copafen, Toma stagionata, Burro chiarificato)	€ 12,00
Coperto	€ 3,00

L'unico e inimitabile
biscotto salato di fontina
con sopra una fettina
di Lardo Maison
sciolta al forno,
ricetta tipica ed esclusiva
della trattoria Omens.



Piccola degustazione

Antipasto a scelta fra i seguenti:

Affettati misti Valdostani:

(Coppa al ginepro, Salame di puro suino,
Salame di barbabietole rosse e patate,
Salame misto suino-bovino, Mocetta bovina,
Prosciutto Crudo Franbon Bertolin
al fiore di Génepy)

oppure

Tagliere di formaggi Valdostani:

(Fontina D.O.P. ditta Copafen, Toma dolce,
Toma stagionata, Grana valdostano
e Caprino) accompagnati
con miele nostrano.

Secondo

La Polenta concia di Nonno Netto con Spezzatino
(manzo valdostano brasato nel Torrette)

Coperto € 25,00

Sapori di Omens

Antipasti

CroqueBotton Omens biscotto
di Fontina D.O.P. con Lardo Maison
(6 pezzi)

Secondo

La Polenta concia di Nonno Netto
con Spezzatino di manzo valdostano
brasato nel Torrette

Coperto € 25,00



POLENTA
CONCIA
NONNO NETTO

La storica polenta
concia di Nonno
Netto, cotta nel
paiolo sulla stufa
a legna, con Fontina
D.O.P. ditta Copafen,
Toma stagionata,
Burro chiarificato
unica nel suo
genere e dal gusto
tradizionale.



L'unico e inimitabile
biscotto salato
di Fontina con sopra
una fettina
di Lardo Maison
sciolta al forno,
ricetta tipica ed
esclusiva della
trattoria Omens.

I nostri menù degustazione



La storica polenta concia di Nonno Netto, cotta nel paiolo sulla stufa a legna, con Fontina D.O.P. ditta Copafen, Toma stagionata, Burro chiarificato unica nel suo genere e dal gusto tradizionale.



L'unico e inimitabile biscotto salato di Fontina con sopra una fettina di Lardo Maison sciolta al forno, ricetta tipica ed esclusiva della trattoria Omens.



Le portate verranno sostituite per intolleranti al lattosio, celiaci, vegetariani. Chiedete tranquillamente al personale.

La Tradizione nella Polenta concia di Nonno Netto

Antipasti

Affettati misti Valdostani:
(Coppa al ginepro, Salame di puro suino, Salame di barbabietole rosse e patate, Salame misto suino-bovino, Mocetta bovina, Prosciutto Crudo Franbon Bertolin al fiore di Génepy)

CroqueBoton Omens biscotto di Fontina D.O.P. con Lardo Maison

Patate e cotechino con bagnèt verde

Secondo

La Polenta concia di Nonno Netto servita con:
Spezzatino (manzo valdostano brasato nel Torrette)

Porri spadellati
Porcini trifolati

Dessert a scelta fra i seguenti

Castagne dolci con ricciolo di burro fresco
Crema di Cogne

Caffè

Coperto € 35,00

Il Primo tra Innovazione e Tradizione

Antipasti

Affettati misti Valdostani:
(Coppa al ginepro, Salame di puro suino, Salame di barbabietole rosse e patate, Salame misto suino-bovino, Mocetta bovina, Prosciutto Crudo Franbon Bertolin al fiore di Génepy)

CroqueBoton Omens biscotto di Fontina D.O.P. con Lardo Maison

Patate e cotechino con bagnèt verde

Primo a scelta fra i seguenti

Seuppa Valdostana
(pane, Fontina D.O.P. ditta Copafen, verdura di stagione)

Agnolotti ripieni di borragine e noci con fonduta
(Fonduta di Fontina D.O.P. ditta Copafen)

Pasta ripiena di castagne, lardo e miele
serviti con besciamella di castagne

Tagliolini al ragù di Cinghiale

Dessert a scelta fra i seguenti

Castagne dolci con ricciolo di burro fresco
Crema di Cogne

Caffè

Coperto € 35,00

Viaggio in tutti i sapori tradizionali di Omens

Antipasti

Affettati misti Valdostani:
(Coppa al ginepro, Salame di puro suino, Salame di barbabietole rosse e patate, Salame misto suino-bovino, Mocetta bovina, Prosciutto Crudo Franbon Bertolin al fiore di Génepy)

CroqueBoton Omens biscotto di Fontina D.O.P. con Lardo Maison

Patate e cotechino con bagnèt verde

Primo

Seuppa Valdostana
(pane, Fontina D.O.P. ditta Copafen, verdura di stagione)

Secondo

La Polenta concia di Nonno Netto servita con:
Spezzatino (manzo valdostano brasato nel Torrette)

Porri spadellati
Porcini trifolati

Dessert a scelta fra i seguenti

Castagne dolci con ricciolo di burro fresco
Crema di Cogne

Caffè

Coperto € 40,00

con possibilità di BIS di primi
il prezzo diventa € 45,00

La cucina dove la polenta è regina dal 1974

La nostra cantina

Vini Rossi Valdostani

Caves des onze Communes Aymavilles

Torrette D.O.C.	€ 20,00
Torrette Superieur D.O.C.	€ 27,00
Torrette Superieur "Le Miniere" OFFERTA LANCIO	€ 35,00

Maison Anselmet Aymavilles

Broblan Cornalin D.O.C.	€ 30,00
Henry Syrah Élevé en Fût de Chêne D.O.C.	€ 35,00
Torrette Superieur D.O.C.	€ 35,00
Pinot noir D.O.C.	€ 38,00

Lo Triolet Marco Martin Introd

Fumin D.O.C.	€ 30,00
Gamay	€ 28,00
Coteau Barrage	€ 28,00

Cooperative de L'Enfer Arvier

Clos de l'Enfer Superieur Barricato D.O.C.	€ 40,00
Enfer d'Arvier D.O.C.	€ 30,00

Les Cretès Aymavilles

Vin de la Sabla D.O.C.	€ 25,00
Syrah D.O.C.	€ 27,00

Grojeans Quart

Fumin D.O.C.	€ 25,00
Torrette	€ 20,00

Diego Curtaz Chevrot Gressan

Gamay D.O.C.	€ 20,00
--------------	---------

Prod Issogne

Bocueil Vin Rouge non filtrato D.O.C.	€ 30,00
---------------------------------------	---------

L'Atoueyo Didier Gerbelle Aymavilles

Torrette D.O.C.	€ 20,00
-----------------	---------

Vini Bianchi Valdostani

Maison Anselmet Aymavilles

Chardonnay Élevé en Fût de Chêne D.O.C.	€ 35,00
---	---------

La Vrille Hervé Deguillame Verrayes

Muscat Chambave D.O.C.	€ 28,00
------------------------	---------

La Crotta de Vegneron Chambave

Muscat Chambave D.O.C.	€ 25,00
------------------------	---------

Maison Anselmet Aymavilles

Stéphanie - Gewürtztraminer	€ 35,00
-----------------------------	---------

Vini Rossi Nazionali

Azienda Agricola fratelli Marchisio Castellinaldo

Piemonte Barbera d'Alba Fossamara	€ 20,00
Barbera Sere Belle (mosso)	€ 15,00

Vini Bianchi Nazionali

Azienda Agricola Ferrero Montey Roero

Langhe Arneis D.O.C.	€ 15,00
----------------------	---------

Cooperativa di Caluso

Erbaluce di Caluso Fior di Ghiaccio D.O.C.	€ 15,00
--	---------

Cooperativa I Frati

Cà dei frati Lugana (vitigno Turbiana 100%)	€ 28,00
---	---------

Vini sfusi della casa

Litro	€ 12,00
Mezzo litro	€ 6,00
Quartino	€ 4,00

Gli Speciali

Caves des onze Communes Aymavilles

Petite Arvine "Miniera"	€ 35,00
-------------------------	---------

VINCITORE MONDIALE VINI ESTREMI

Chemin

Nevecrino	€ 35,00
-----------	---------

METODO CLASSICO - AFFINATO 36 MESI IN ANTICHE GROTTE INNEVATE

