Grazie

Yeti

bar & restaurant

La nostra storia...

Nel 1990 Gianni e Rosy aprono lo Yeti con occhi sognanti
e tanta voglia di farvi trascorrere piacevoli momenti culinari

Nello stesso anno nasce la figlia Katia che dal 2018,
insieme al marito Maurizio in cucina e a Corrado,
porta avanti la tradizione di famiglia con passione

In cucina con Maurizio
Matteo, Luca, Davide

In sala con Katia
Giovanni, Raffaele, Pietro, Lorenzo

Al bancone
Franca, Chiara, Barbara, Valeria

Benvenuti

La Valle d'Aosta
in un percorso di 4 portate con abbinamento vini

La nostra fontina in tempura
Lardo Sarrolein, mousse di castagne e crostino di pane nero

Zuppa Valpellinentze con il cavolo verza, Fromadzo DOP, pane raffermo e brodo

Scaloppa di manzo alla valdostana con contorno

Panna fatta in casa, tegole e castagne

Il prezzo del menù è di 50 euro comprensivo di coperto
con abbinamento vini 70 euro

La pasta fresca fatta in casa

Tagliatelle al ragù di cervo*
€ 17,00

Tagliolini con aglio, olio, peperoncino e peperone crusco
€ 17,00

Plin ripieni di salsiccia e funghi al sugo d'arrosto
€ 17,00

Ravioli di gorgonzola con pomodori secchi e noci
€ 17,00

e i primi piatti

Crespelle Valdostane
€ 12,00

Zuppa Valpellinentze
€ 13,00

Polenta concia
€ 13,00

Cannelloni di crêpes con ricotta e spinaci
€ 12,00

Pasta al pomodoro VEGAN
€ 10,00

Risotto al Bleu d'Aoste e pere caramellate (minimo per 2 persone)
€ 18,00 a porzione

Secondi piatti

Salsiccia in umido con polenta € 14,00 (con polenta concia € 18,00)

Carbonada di cervo* con polenta € 16,00 (con polenta concia € 20,00)

La nostra scaloppa alla valdostana con prosciutto e formaggio
€ 18,00

Tagliata di cervo* con confettura ai frutti di bosco
€ 25,00

Ribs di maiale con salsa barbecue
€ 22,00

Tagliata di diaframma bovino affumicato
€ 25,00

Filetto di manzo alla griglia con pomodori gialli e chips di cavolo nero
€ 30,00

Tartare di manzo con marmellata di cipolle rosse, pesche al lime e mandorle
€ 21,00

Scamone di scottona irlandese alla griglia
€ 25,00

Capunet (involtino) di verza ripieno di verdure con insalata di finocchi e crema di carote
VEGAN
€ 16,00

Degustazione di 5 formaggi della Valle d'Aosta con pera, noci e mostarda
€ 18,00

Antipasti

Assiette di salumi e formaggi della Valle d'Aosta
con miele, confettura e noci
€ 20,00

Assiette di salumi valdostani con miele e noci
€ 14,00

Lardo sarrolein, crostino di pane nero, mousse di castagne
€ 14,00

La nostra Fontina in tempura
€ 15,00

Insalata di pere e noci, tomino di capra grigliato e miele al rosmarino
€ 15,00

Vitello tonnato con giardiniera di verdure
€ 15,00

Tartare di pomodoro cuore di bue, burrata e pesto al basilico
€ 15,00

Insalatona Yeti

lattuga, pomodori, carote, mozzarella, olive, mais, tonno
€ 15,00

Contorni

VEGAN

Polenta liscia € 6
Patate al forno € 6
Patatine fritte € 6
Insalata verde € 5
Insalata mista € 6
Contorno del giorno € 6

Dessert della casa € 6/10

Coperto a pranzo € 2,00 Coperto a cena € 4,00

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata
o surgelata all'origine
La pasta fresca è tutta preparata da noi e abbattuta a temperatura negativa
Le informazioni circa la presenza di sostanza o prodotti che provocano allergie od intolleranze
sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Abbiamo un menù alla carta con piatti SENZA GLUTINE, richiedilo al nostro personale

Caro ospite,

vogliamo avvisarti che tutte le portate da te scelte verranno servite in piatti di ceramica di colore NERO per dare maggiore importanza al controllo della contaminazione in cucina e durante il servizio.

Per lo stesso motivo i tuoi crackers e/o grissini ti verranno portati in un sacchetto chiuso.
Non possiamo però garantire la NON contaminazione totale in quanto
abbiamo un ambiente di lavoro unico.

Grazie per la fiducia

Antipasti

Assiette di salumi e formaggi della Valle d'Aosta
con miele, confettura e noci
€ 20,00

Assiette di salumi valdostani con miele e noci
€ 14,00

Lardo sarrolein con mousse di castagne
€ 14,00

Insalata di pere e noci, tomino di capra grigliato e miele al rosmarino
€ 15,00

Vitello tonnato con giardiniera di verdure
€ 15,00

Tartare di pomodoro cuore di bue, burrata e pesto al basilico
€ 15,00

Primi piatti

Polenta concia
€ 13,00

Risotto al Bleu d'Aoste e pere caramellate
€ 18,00 a porzione

Secondi piatti

Salsiccia in umido con polenta € 14,00 (con polenta concia € 18,00)

Carbonada di cervo* con polenta € 16,00 (con polenta concia € 20,00)

La nostra scaloppa alla valdostana con prosciutto e formaggio
€ 18,00

Tagliata di cervo* con confettura ai frutti di bosco
€ 25,00

Ribs di maiale con salsa barbecue
€ 22,00

Tagliata di diaframma bovino affumicato
€ 25,00

Filetto di manzo alla griglia con pomodori gialli e chips di cavolo nero
€ 30,00

Tartare di manzo con marmellata di cipolle rosse, pesche al lime e mandorle
€ 21,00

Scamone di scottona irlandese alla griglia
€ 25,00

Capunet (involtino) di verza ripieno di verdure con insalata di finocchi e crema di carote
VEGAN
€ 16,00

Degustazione di 5 formaggi della Valle d'Aosta con pera, noci e mostarda
€ 18,00

Insalatona Yeti

lattuga, pomodori, carote, mozzarella, olive, mais, tonno € 15,00

Contorni

VEGAN

Polenta liscia € 6
Patate al forno € 6
Patatine fritte € 6
Insalata verde € 5
Insalata mista € 6
Contorno del giorno € 6

Dessert della casa € 6/10

Grazie

Coperto a pranzo € 2,00 Coperto a cena € 4,00

* I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine in base alla reperibilità dei prodotti
Le informazioni circa la presenza di sostanza o prodotti che provocano allergie od intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Yeti
bar & restaurant

Nel 1990 Gianni e Rosy aprono lo Yeti con occhi sognanti
e tanta voglia di farvi trascorrere piacevoli momenti culinari

Nello stesso anno nasce la figlia Katia che dal 2018,
insieme al marito Maurizio in cucina e a Corrado,
porta avanti la tradizione di famiglia con passione

In cucina con Maurizio
Matteo, Luca, Davide

In sala con Katia
Giovanni, Raffaele, Pietro, Lorenzo

Al bancone
Franca, Chiara, Barbara, Valeria

Benvenuti

Thank you

Yeti

bar & restaurant

Our story...

In 1990 Gianni and Rosy opened the Yeti with dreamy eyes and a great desire to let you spend pleasant culinary moments

In the same year the daughter Katia was born and since 2018 with her husband Maurizio in the kitchen and Corrado, carries on the family tradition with passion

With Maurizio in the kitchen
Matteo, Luca, Davide

With Katia for the service
Giovanni, Raffaele, Pietro, Lorenzo

At the bar counter
Franca, Chiara, Barbara, Valeria

You are welcome

The Aosta Valley in 4 steps with wine pairing

Our fied Fontina cheese
Lardo Sarrolein, chestnuts mousse, black bread

Valpellinentze soup with cheese, bread, broth and cabbage

Beef escalope with ham and cheese

Whipped cream, Aoste Valley biscuits and chestnuts

The price is 50 euros for each person
with wine pairing is 70 euros

Home made fresh pasta

Tagliatelle pasta with venison ragu*
€ 17,00

Tagliolini pasta with oil, garlic, chili and red pepper
VEGETARIAN
€ 17,00

Ravioli stuffed with sausage and mushrooms with roast sauce
€ 17,00

Ravioli with gorgonzola cheese, dry tomatoes and nuts
VEGETARIAN
€ 17,00

and Starters

Pancake with ham and cheese
€ 12,00

Traditional soup with cabbage, cheese, bread and broth
€ 13,00

Cheesy polenta
VEGETARIAN
€ 13,00

Cannelloni with ricotta cheese and spinach
VEGETARIAN
€ 12,00

Pasta with tomato sauce VEGAN
€ 10,00

Risotto with Bleu d'Aoste cheese and caramelized pear (minimum for 2)
€ 18,00 each portion

Main Courses

Stewed sausage with polenta € 14,00 (with cheesy polenta € 18,00)

Stewed venison* with polenta € 16,00 (with cheesy polenta € 20,00)

Aosta Valley escalope with ham and cheese
€ 18,00

Grilled and sliced venison* steak with berries jam
€ 25,00

Pork ribs with barbecue sauce
€ 22,00

Smoked hanger steak
€ 25,00

Beef tenderloin with yellow tomatoes and black cabbage chips
€ 30,00

Beef tartare red onions jam, peaches with lime and almonds
€ 21,00

Irish heifer rump steak
€ 25,00

Vegetable roll with cabbage, vegetables, fennel salad and carrot sauce
VEGAN
€ 16,00

Tasting of 5 cheeses from Aosta Valley with pear, nuts and mustard
VEGETARIAN
€ 18,00

Side dishes

VEGAN

Polenta € 6
Roasted potatoes € 6
Fried potatoes (chips) € 6
Green salad € 5
Salad with carrots and tomatoes € 6
Side of the day € 6

Dessert € 6/10

Place setting lunch € 2,00 Dinner € 4,00

•

Dishes marked with (*) could be prepared with frozen or deep-frozen raw material based on the availability of the products.
Our fresh pasta is homemade and blast-frozen.
Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty

Appetizers

Cold cuts and cheeses from Aosta Valley with honey, jam and nuts
€ 20,00

Cold cuts from Aosta Valley with honey and nuts
€ 14,00

Lardo, black bread, chestnuts mousse
€ 14,00

Fried Fontina cheese
VEGETARIAN
€ 15,00

Pear and nuts salad with grilled goat cheese and rosemary honey
VEGETARIAN
€ 15,00

“Vitello tonnato” : veal carpaccio with tuna sauce
€ 15,00

Tomatoes tartare with burrata cheese and basil pesto
VEGETARIAN
€ 15,00

Yeti big salad

green salad, tomatoes, carrots, mozzarella cheese, olives, corn, tuna
€ 15,00

yeti
bar & restaurant

Merci

Notre histoire...

En 1990, Gianni et Rosy ont ouvert le Yeti,
avec envie de vous offrir des expériences culinaires agréables.
La même année, leur fille Katia est née.
Depuis 2018,
avec son mari Maurizio en cuisine et Corrado,
elle perpétue la tradition familiale avec passion.

En cuisine avec Maurizio
Matteo, Luca, Davide

En salle avec Katia
Giovanni, Raffaele, Pietro, Lorenzo

Au bar
Franca, Chiara, Barbara, Valeria

Bienvenue

Menu valdotaín 4 services avec accords mets et vins

Notre tempura de fontina, Lardo de Sarrolein, mousse de châtaignes et crostini de pain noir

Soupe de Valpellinentze au chou, Fromadzo DOP, pain rassis et bouillon

Escalope de bœuf valdôtain avec accompagnement

Crème maison, tegole et châtaignes

Le menu est à 50 €
Avec les vins 70 €

Pâtes fraîches maison

Tagliatelle au ragu de cerf*
€ 17,00

Tagliolini avec huile, ail, piment rouge et poivron séché croustillant
VéGé
€ 17,00

Raviolis avec saucisse, champignons et jus de rôti
€ 17,00

Raviolis avec gorgonzola fromage, tomates séchés et noix
VéGé
€ 17,00

et premiers plats

Crêpes valdotaînes avec jambon et fromage
€ 12,00

Soupe traditionnelle avec choux, pain, fromage, buoillon
€ 13,00

Polenta au fromage
VéGé
€ 13,00

Cannelloni avec ricotta fromage et épinards
VéGé
€ 12,00

Pâte au tomate (Végetalien)
€ 10,00

Risotto avec Bleu d'Aoste et poires caramélisées (minimum pour 2 personnes)
€ 18,00 chacun

Plats principaux

Saucisse cuite en sauce tomate avec polenta € 14,00 (avec polenta au fromage € 18,00)

Ragoût de cerf avec polenta € 16,00 (avec polenta au fromage € 20,00)

Escalope valdotaîne de boeuf avec jambon et fromage
€ 18,00

Cerf* grillé et coupé avec confiture aux fruits rouges
€ 25,00

Côtes de porc avec sauce barbecue
€ 22,00

Bavette de boeuf fumée et tranchée
€ 25,00

Filet de boeuf grillé avec tomates jaunes et chips de chou
€ 30,00

Tartare de boeuf avec confiture d'onions rouge, pêches au citron vert et amandes
€ 21,00

Rumsteck de génisse irlandaise grillé
€ 25,00

Rouler de choux avec légumes, sauce aux carottes et salade de fenouil (Végetalien)
€ 16,00

Dégustation de 5 fromages de la Vallée d'Aoste avec noix, poires et moutarde
VéGé
€ 18,00

Entrées

Plateau de charcuterie et fromages de la Vallée d'Aoste
avec miel, confiture et noix
€ 20,00

Plateau de charcuterie de la Vallée d'Aoste avec miel et noix
€ 14,00

Lard, pain noir et mousse aux chataîgnes
€ 14,00

Fontina frite
VéGé
€ 15,00

Salade de poires et noix avec fromage de chèvre grillé et miel au romarin
VéGé
€ 15,00

"Vitello tonnato", veau avec sauce au thon
€ 15,00

Tartare de tomates avec burrata et pesto de basilic
VéGé
€ 15,00

Grande salade Yeti

salade verte, tomates, carottes, mozzarella, olives, maïs, thon
€ 15,00

Accompagnement de légumes Végétalien

Polenta simple € 6
Pommes de terre rôties au four € 6
Frites € 6
Salade verte € 5
Salade avec carottes et tomates € 6
Accompagnement du jour € 6

Dessert € 6/10

Couvert à midi € 2,00 Le soir € 4,00
Les plats marqués d'un astérisque (*) peuvent être préparés avec des matières premières congelées ou surgelées, selon la disponibilité des produits.
Les pâtes fraîches sont faites maison et surgelées par cryogénie.
Pour toute information concernant la présence de substances ou de produits allergènes ou intolérants, veuillez contacter le personnel de service.