



campZero

CLIFFHANGER'S GRILL

Semplicità in chiave gourmet per una cucina sempre in evoluzione in cui la cura degli ingredienti, la loro provenienza locale e le combinazioni armoniose firmano un menu inedito, dal carattere preciso, capace di coniugare gusto e salute grazie a preparazioni sane e bilanciate.

Simplicity executed with a gourmet approach for a style of cooking in constant evolution. The focus on ingredients and their origin together with researched pairings and a mindful approach, create a unique and balanced menu that combines taste with health.

*Executive chef
Luca Gubelli*

DA CONDIVIDERE

TO SHARE

euro

Salumi della Valle

Verdure all'Agro

Selection of local cured meat with sour vegetables

20,00

Formaggi Locali

Miele, Confettura di Frutta, Noci

Local Cheese, Honey, Fruit Jam, Wholenuts



22,00

Pizza Classica

Pomodoro, Mozzarella, di Bufala, Basilico

Classic Pizza, Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Basil



16,00

Pizza Cantabrica

Acciughe del Cantabrico, Cicoria, Pesto leggero

Cantabrica Pizza, Cantabrico Anchovies, Chicory, Light Pesto



20,00

Pizza Vegetariana

Pomodoro del Piennolo, Verdure alla Brace, Stracciatella, Rucola Selvatica

Vegetarian Pizza, Piennolo Tomatoes, Grilled Vegetables, Stracciatella Cheese, Wild Rocket



18,00

Patate Fritte

Maionese, Ketchup

Mayonnaise, Ketchup



6,00

INSALATE

SALADS

euro

Ciotola Verde

14,00

Misticanza di Insalate Novelle, Fiori, Germogli, Erbe di Montagna
Green Bowl, Tiny Fresh Salad, Flowers, Sprouts, Mountain Herbs

Fantasia dell'Orto

18,00

Misticanza, Pomodori, assortimento di Verdure alla Brace, Germogli
Mixed Garden Salad, Fresh Salad, Tomatoes, selection of Grilled Vegetables, Sprouts

Cesare

18,00

Misticanza, Pomodori, Pollo, Parmigiano 36 mesi, Cialde di Pane, Salsa Senapata
Caesar Salad, Tomatoes, Chicken, 36 month aged Parmesan Cheese, Crunchy Bread, Mustard Sauce



Smoked

22,00

Misticanza, Pomodori, Salmone affumicato, Ravanelli, Yogurt
Fresh Salad, Tomatoes, smoked Salmon, Radish, Yoghurt



Nizzarda

18,00

Misticanza, Pomodori, cipolla rossa, tonno sott'olio, acciuga, uova sode, fagiolini, olive
Fresh Salad, Tomatoes, red Onion, Tuna in Olive Oil, Anchovies, hard-boiled Eggs, green Beans, Olives



ANTIPASTI

APPETIZERS

euro

Salmone Sockeye Selvaggio Marinato al "Gin Tonic"

20,00

Broccoli Fermentati, Pane Nero

Gin marinated Sockeye Wild Salmon, Fermented Broccoli, Black Bread



Terrina di Pomodori e Melanzane

25,00

Tartare di Gamberi Rossi

Tomatoes and Eggplant, Red Prawns Tartare



Foie Gras d'Anatra

22,00

Albicocche, Moscato di Chambave, Pain Brioche

Duck Foie Gras, Apricot, Chambave White wine, Pain Brioche



Salsiccia di Bra

20,00

Sedano Rapa, Limone Candito

Bra Sausage, Celeriac, Candied Lemon



Tartare di Fassona Piemontese

18,00

Soia, Cipollotto, Pomodori Dry

Soy, Spring Onion, Dry Tomatoes



Uovo di Montagna e Verdure

16,00

Cotto alla Brace, Fontina d'Alpeggio

Charcoal Grilled Mountain Egg, Vegetables, Local Fontina cheese



PRIMI

FIRST COURSES

euro

Risotto

Bleu d'Aoste, Barbabietola

Risotto, Bleu d'Aoste Cheese, Beetroot



16,00

Ravioli di Gamberi d'Acqua dolce

Piselli, Estratto di Carapace

Crayfish Ravioli, Peas, Shell Extract



22,00

Maccheroni all'Uovo

Ragu' di Capriolo, Schiuma di Porri Alla Brace

Egg Maccheroni, Venison Ragoût, Charcoal grilled Leeks Foam



22,00

Carbonara

Spaghettono Bio, Uovo, Guanciale, Pecorino, Pepe Nero di Sarawak

Organic Spaghetti, Egg, Guanciale, Pecorino cheese, Sarawak Black Pepper



18,00

Paccheri

Salsa ai Tre Pomodori, Stracciatella, Basilico

Paccheri, Tomatoes Sauce, Stracciatella Cheese, Basil



18,00

Etrusca

Zuppa di farro, piccole verdure, pecorino della Val d'Ayas stagionato

Barley Soup, Small Vegetables, Local Matured Pecorino Cheese



16,00

DAL FORNO JOSPER

FROM THE JOSPER OVEN

Carne e pesce selezionato. Cotte nel famoso Forno a Carbone, servite con Verdure del giorno
Our selection of Meats are all Cooked in a Coal Oven and served with a selection of Vegetables of the day

euro

Costata di Scottona Dry aged 45 gg 30,00
45 days Dry Aged Sirloin Steak

Controfiletto Ocean Angus Beef 36,00
Ocean Angus Entrecote Steak

Fiorentina di Black Angus del Nebraska all'etto 9,00
Per due persone *Suitable for sharing, minimum for two people*
Nebraska T-bone Steak

Costoletta di Vitello da Latte 28,00
Veal Cutlet

Costoletta di Cinghiale 26,00
Boar Cutlet

Carré d'Agnello 30,00
Loin of Lamb

Salmone "Ora King" Scottato 30,00
Seared "Ora King" Salmon


Trota di Fiume 22,00
Brook Trout


SECONDI

TO FOLLOW

euro

Valdostana 30,00
Costoletta di Vitello, Fontina, Prosciutto Cotto affumicato, Patate al Forno
Veal Cutlet, Fontina Cheese, Smoked Ham, Roasted Potatoes



Anatra 24,00
Coscia Cotta Confit, Patate di Montagna, Salsa al Foie Gras
Confit Duck Leg, Mountain Potatoes, Foie Gras Sauce



Fritto di Trota di Fiume 26,00
Fiori di Zucca, Maionese al Dragoncello
Fried Brook Trout, Pumpkin Flowers, Tarragon Mayonnaise



FORMAGGI

CHEESE

euro

Asse di Formaggi

small	16,00
medium	22,00
large	26,00

Selezione di Formaggi Freschi, Stagionati di Latte Vaccino, Ovino e Caprino, Confetture, Miele
Cheese Board, Selection of Fresh and Matured Cow, Sheep and Goat's Milk Cheese accompanied with Jams and Honey

DOLCI

DESSERTS

euro

Cannolo

Ricotta, Miele, Cioccolato alla Mandorla

Cannolo, Ricotta Cheese, Almond Chocolate



12,00

Cioccolato Manjari 64%

Frutto della Passione, Crumble salato

Manjari Chocolate 64%, Passion Fruit, Salted Crumble



12,00

“Stecco” al The Matcha

Pesche, Yogurt

Matcha Tea Stick, Peaches, Yogurt



12,00

Tiramisù

Cre moso di Mascarpone, Biscotti al Caramello, Caffè Valdostano

Creamy Mascarpone Cheese, Caramel Biscuit, Spicy Coffee



10,00

Fragole

Panna Montata, Mandorle

Strawberries, Whipped Cream, Almond



10,00

Frutti di Bosco

Infuso al Cardamomo

Wild Berries, Cardamom Infusion

12,00

VINI DA DESSERT

DESSERT WINES

CHATEAU GRAVAS

Sauternes

Grand Vin de Bordeaux, 2015

Semillion

euro 10,00

LES CRÊTES

Les Abeilles

Muscat Petit Grain

euro 8,00

MARCO DE BARTOLI

Vecchio Samperi

Marsala Superiore DOC, 2015

Marsala

euro 10,00

TORO ALBALÀ

Don PX

Montilla Moriles, 2015

Pedro Ximenez

euro 10,00

COCCHI

Barolo Chinato

China Calissata

euro 8,00

BERA

Moscato d'Asti Bera Triple A

Moscato d'Asti, 2017

euro 7,00

GNAM GNAM...

BIMBI, COSA MANGIAMO OGGI?

KIDS, WHAT DO WE EAT TODAY?

euro

Salumi Assortiti

15,00

Prosciutto Crudo di Parma, Prosciutto Cotto, Salsiccia

Selection of Local Cured meat: Parma Ham, Baked ham, Sausage

Patate Fritte

6,00

Maionese, Ketchup

Mayonnaise, Ketchup



Pizza Margherita

12,00

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico

Classic Pizza, Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Basil



Gnocchi di Patate

10,00

Gnocchi fatti in casa, Salsa Rosa

Freshly home made Gnocchi, Cocktail Sauce



Pennette Pomodoro e Basilico

10,00

Penne fatte in casa con sugo di pomodoro e basilico

Home made Penne with tomato sauce and basil



Maccheroncini alla Bolognese

12,00

Maccheroncini fatti in casa al ragù alla bolognese

Home made pasta with Bolognese sauce



Burger Classico

18,00

Hamburger di Fassona Piemontese, Pomodoro, Lattuga, Fontina, Bacon

Fassona Beef Hamburger, Tomato, Lettuce, Fontina Cheese, Bacon



Milanese

10,00

Petto di pollo, patate fritte, ketchup e maionese

Breaded Chicken Breast, French Fries, Ketchup and Mayo

