



# Ristorante L'Ultimo

*Benvenuti al Ristorante Trattoria L'Ultimo,  
dove arriverete come clienti e tornerete  
come amici.*

*Immersi in un'atmosfera informale potrete  
assaporare una cucina semplice, senza  
“effetti speciali” o presentazioni raffinate,  
ma fatta di piatti della tradizione  
tramandati da nonne, mamme e zie che ci  
hanno ispirati a riproporne le ricette nel  
genuino rispetto della loro tipicità.*

*Vi ringraziamo di aver scelto il nostro  
ristorante e vi auguriamo di trascorrere  
dei piacevoli momenti di relax e  
convivialità, all'insegna del gusto  
e della bontà.*

**Frazione Villaret 35,  
11015 La Salle AO**

*Alcuni prodotti potrebbero contenere allergeni.  
Vi preghiamo di segnalare allergie o intolleranze al momento  
dell'ordinazione.*

*Grazie.*

# Antipasti

€13

## Tagliere salumi e formaggi

*Sliced hams and local cheeses*

*Plateau de fromages et charcuteries*

## Lardo d'Arnad con castagne sciropate

*Arnad lard with sweet chestnuts*

*Lard d'Arnad avec chataignes au miel*

## Motzetta della Valle

*Dried beef meat, salted and seasoned*

*Viande de bœuf séchée et salée*

## Fontina alla piastra

*Grilled Fontina cheese*

*Fontina grillée*

## Tometta alla piastra

*Grilled cheese*

*Tartine de fromage chaud*

## Caprese di bufala

*Caprese salad*

*Salade caprese*

## Bruschetta mediterranea

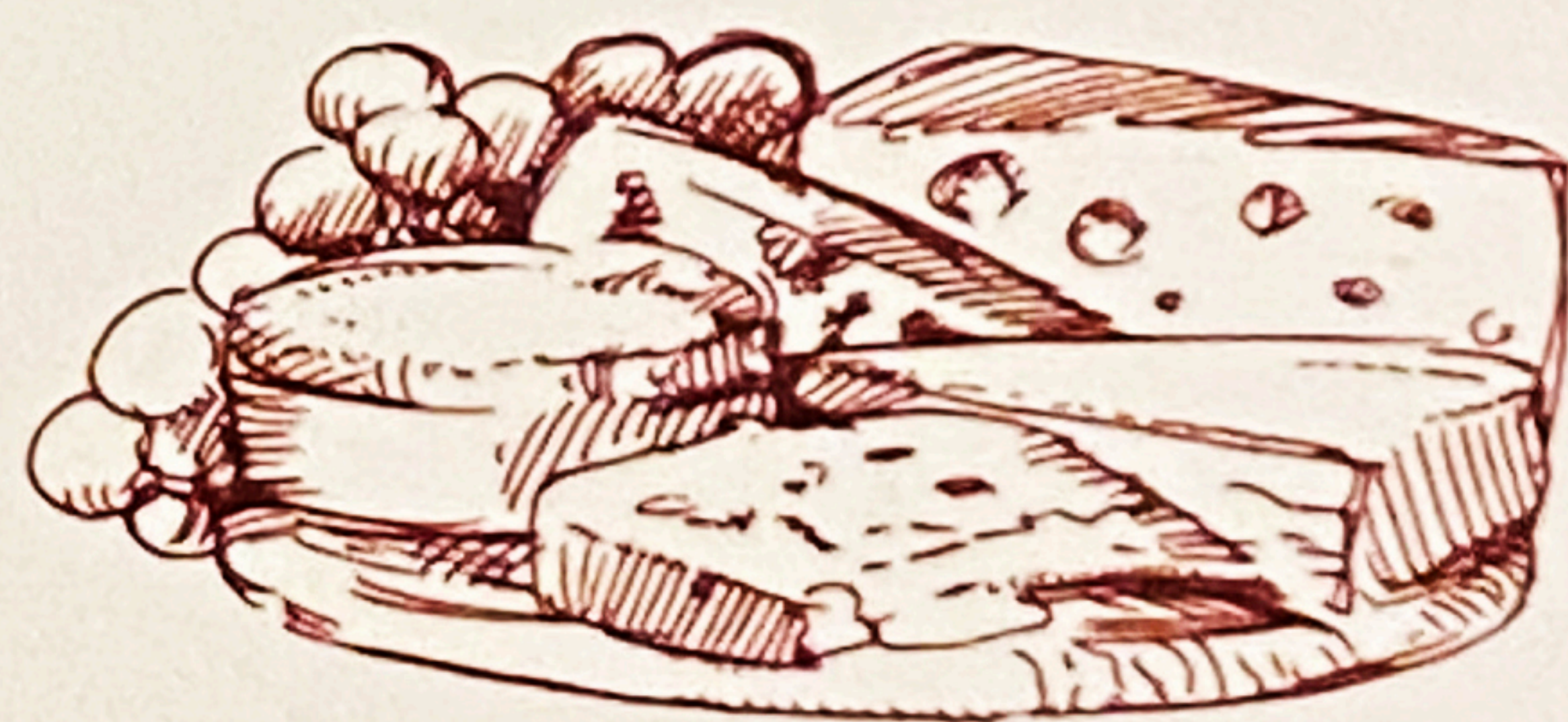
*Italian bruschetta with tomatoes*

*Bruschetta italienne à la tomate et basilic*

## Prosciutto crudo

*Italian raw ham*

*Jambon cru italien*



*\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé*

*\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa*

*\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin*

*\*\*pour une meilleur conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine*

*Coperto 1,50*

# Antipasti

€13

## **Parmigiana di melanzane\*\***

*Eggplant parmigiana\*\**

*Parmigiana d'aubergine\*\**

## **Insalata di mare\***

*Mixed seafood salad\**

*Salade de la mer\**

## **Cocktail di gamberetti\***

*Prawn cocktail*

*Cocktail de crevettes*

## **Impepata di cozze**

*Black pepper mussels*

*Moules au poivre*

## **Carpaccio di salmone marinato**

*Marinated Salmon*

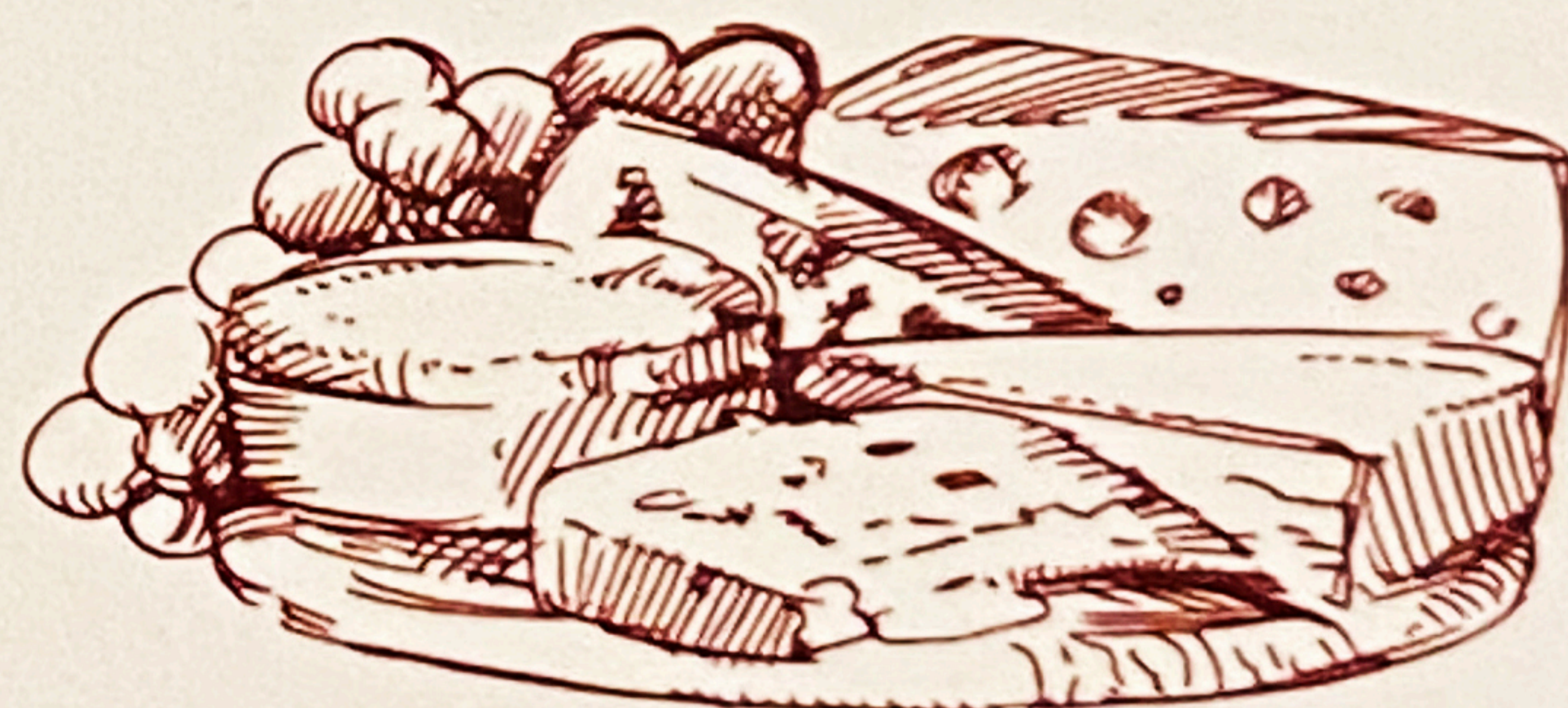
*Saumon mariné*

## **Antipasto misto mare\***

19,50

*Mixed seafood appetizer\**

*Plateau de fruits de mer\**



\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé

\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa

\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin

\*\*pour une meilleur conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine

Coperto 1,50

# Primi piatti

€13

## Pappardelle al ragù di cervo\*

*Pappardelle with game ragù\**

*Pappardelle au ragoût de cerf\**

## Pappardelle ai funghi porcini\*

*Tagliatelle with pore mushrooms\**

*Tagliatelle aux cèpes\**

## Crespelle alla valdostana

*Crepes with a fontina cheese and ham filling*

*Crêpes avec jambon et fontinacheese*

## Zuppa Valpellinentze

*Bread and cabbage soup with fontina*

*Soupe avec bouillon, pain, chou et fontina*

## Orecchiette cime di rapa\* alici e tarallo sbriciolato

*Orecchiette with turnip greens\*, anchovies and crumbled tarallo*

*Orecchiette aux fanes de navets\*, anchois et tarallo émietté*

## Pappardelle al ragù di spada

15

*Pappardelle with swordfish sauce*

*Pappardelle au ragoût d'espadon*

## Spaghetti alle vongole veraci

15

*Spaghetti with clams*

*Spaghetti aux palourdes*

## Spaghetti ai frutti di mare\*

15

*Seafood spaghetti\**

*Spaghetti aux fruits de mer\**

*\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé*

*\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa*

*\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin*

*\*\*pour une meilleur conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine*

*Coperto 1,50*

# Primi piatti

€13

## Spaghetti aglio, olio e peperoncino alla calabra

*Spaghetti with garlic, oil, hot red peppers, olives and anchovies*

*Spaghetti à l'ail, huile, piment, olives et anchois*

## Pennette al pizzico

*Pasta with a spicy tomato sauce*

*Penne à la sauce tomate épicée*

## Spaghetti alla bolognese

*Spaghetti with meat ragout*

*Spaghetti avec sauce ragù à l'italienne*

## Spaghetti alla carbonara

*Spaghetti in a egg, bacon and parmesan sauce*

*Spaghetti avec oeufs, bacon et fromage*

## Spaghetti all'amatriciana

*Spaghetti with a tomato sauce, pancetta and onions*

*Spaghetti à la mode d'Amatrice avec tomate, lard et oignon*

## Penne panna e salmone

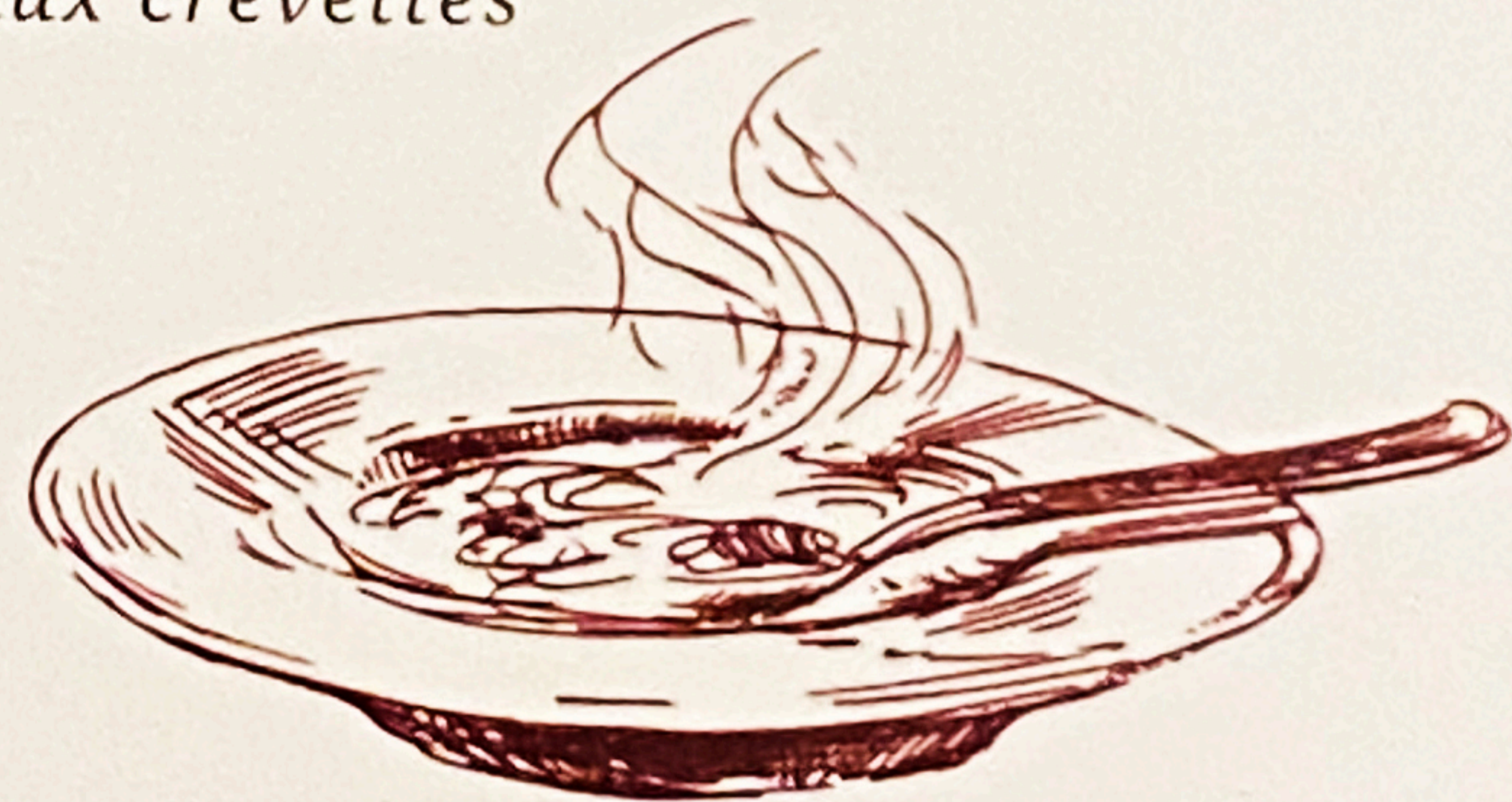
*Pasta in a salmon sauce*

*Pâtes à la crème et au saumon*

## Orecchiette zafferano, zucchine e gamberetti

*Creamy saffron pasta with courgette and prawns*

*Pâtes crémeuses au safran, aux courgettes et aux crevettes*



\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé

\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa

\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin

\*\*pour une meilleur conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine

Coperto 1,50

# Polenteria

€13

*La nostra polenta come si faceva un tempo, cotta nel paiolo di rame capace di diffondere calore in modo uniforme e farla cuocere così in maniera perfetta*

## **Polenta alla valdostana**

*Polenta with fontina cheese*

*Polenta (farine de mais bouillie) avec fontina*

## **Polenta al bleu d'Aoste**

*Polenta with Bleu d'Aoste cheese*

*Polenta (farine de mais bouillie) avec Bleu d'Aoste*

## **Polenta alla valdostana con funghi porcini\***

*Polenta with fontina cheese and porcini mushrooms\**

*Polenta (farine de mais bouillie) avec fontina et cèpes\**

## **Polenta gorgonzola e noci**

*Polenta with gorgonzola cheese and nuts*

*Polenta avec gorgonzola et noisettes*

## **Cervo\* con polenta**

*Deer civet\* served with polenta*

*Civet de cerf\* avec polenta*

## **Carbonada di manzo con polenta**

*Meat stew with polenta*

*Carbonade de veau avec polenta*

## **Salsicetta al sugo con polenta**

*Sausages in a tomato sauce with polenta*

*Saucisses à la sauce de tomate avec polenta*

## **Aggiunta di fontina +3€**



*\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé*

*\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa*

*\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin*

*\*\*pour une meilleur conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine*

*Coperto 1,50*

# Secondi piatti

€13

## Scaloppa alla valdostana

*Escalope with and ham fontina cheese*  
*Escalope avec jambon et fontina*

## Scaloppina al vino bianco

*Escalopes in a white wine sauce*  
*Escalopes au vin blanc*

## Fettina di manzo

*Grilled beef steak*  
*Paillard de boeuf grillé*

## Stinco di maiale

*Ham hock*  
*Jarret de porc*

## Orata ai ferri

*Grilled sea bream*  
*Daurade grillée*

14

## Spada ai ferri

*Grilled swordfish*  
*Espadon grillé*

16

## Spada ai ferri rucola e pomodorini

*Grilled swordfish with rocket and cherries tomatoes*  
*Espadon grillé avec roquette et tomates cerises*

19

## Filetto di salmone ai ferri

*Grilled salmon*  
*Suamon grillé*

16

*\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé*

*\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa*

*\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin*

*\*\*pour une meilleur conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine*

*Coperto 1,50*

# Secondi piatti

<b>Frittura di paranza*</b>	19,50
<i>Fried fish*</i> <i>Poisson frit*</i>	
<b>Frittura di calamari*</b>	16
<i>Crispy squid rings*</i> <i>Calamars frits*</i>	
<b>Trota di Morgex ai ferri</b>	14
<i>Grilled Morgex trout</i> <i>Truite de Morgex grillée</i>	
<b>Gamberoni ai ferri*</b>	21
<i>Grilled prawns</i> <i>Crevettes grillées</i>	
<b>Sottofiletto</b>	21
<i>Grilled entrecôte steak</i> <i>Entrecôte grillée</i>	
<b>Tagliata di manzo</b>	21
<i>Grilled cuts of beef steak</i> <i>Steak de boeuf</i>	
<b>Tagliata di manzo rucola e grana</b>	23
<i>Grilled cuts of beef steak with rocket and parmesan flakes</i> <i>Steak de boeuf avec salade de roquette et parmesan</i>	

\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé

\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa

\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin

\*\*pour une meilleur conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine

Coperto 1,50



# Le cotolette giganti

## La classica

16

BATTUTA DI LONZA IN PANATURA DORATA

*Breaded and fried pork cutlet*

*Escalope de porc panée*

## La Golosa

24

BATTUTA DI LONZA IN PANATURA DORATA, MORTADELLA,  
BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHIO

*Breaded and fried pork cutlet with mortadella, burrata and  
pistachio grain*

*Escalope de porc panée avec mortadella, burrata et  
grain de pistaches*

## L'Italiana

24

BATTUTA DI LONZA IN PANATURA DORATA CON BUFALA,  
RUCOLA, POMODORINI

*Breaded and fried pork cutlet with buffalo mozzarella, rocket  
and cherry tomatoes*

*Escalope de porc panée avec mozzarella de boufflonne, roquette  
et tomates cerises*

## Contorni

€5

### Patatine fritte\*

*French fries\**

*Frites\**

### Insalata verde

*Green salad*

*Salade verte*

### Insalata mista

*Mixed salad*

*Salade composée*

### Patate al forno

*Baked potatoes*

*Pommes de terre au four*

### Melanzane e zucchine grigliate

7,5

*Grilled eggplant and zucchini*

*Aubergines et courgettes grillées*

*\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé*

*\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa*

*\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin*

*\*\*pour une meilleur conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement*

*rapide à l'origine*

*Coperto 1,50*

# Pizzeria

## Marinara

Pomodoro, olio, aglio, origano  
*Tomato, oil, garlic, oregano*  
*Sauce tomato, ail, origan*

7

## Margherita

Pomodoro e mozzarella  
*Tomato and mozzarella*  
*Sauce tomato et mozzarella*

7



## Prosciutto funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi  
*Tomato, mozzarella, boiled ham and mushrooms*  
*Sauce tomato, mozzarella, jambon cuit et champignons*

## Valdostana

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e fontina  
*Tomato, mozzarella, boiled ham and fontina cheese*  
*Sauce tomato, mozzarella, jambon cuit et fontina*

## Prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
*Tomato, mozzarella, boiled ham*  
*Sauce tomato, mozzarella, jambon cuit*

## Napoletana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano  
*Tomato, mozzarella, anchovies, oregano*  
*Sauce tomato, mozzarella, anchois, origan*



\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé

\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa  
\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin

\*\*pour une meilleur conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine  
Coperto 1,50

# Pizzeria

€9

## Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi  
*Tomato, mozzarella, boiled ham, mushrooms, artichokes*  
*Sauce tomato, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts*

## Diavola

Pomodoro, mozzarella, schiacciata piccante  
*Tomato, mozzarella, spicy salami*  
*Sauce tomato, mozzarella, salami piquant*

## Quattro Formaggi

Pomodoro, mozzarella e formaggi vari  
*Tomato, mozzarella and assorted cheeses*  
*Sauce tomato, mozzarella, fromages*

## Gorgonzola

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola  
*Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese*  
*Sauce tomato, mozzarella, gorgonzola*

## Ai wurstel

Pomodoro, mozzarella, wurstel  
*Tomato, mozzarella, frankfurters*  
*Sauce tomato, mozzarella, saucisses de francfort*

## Ai funghi champignon

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon  
*Tomato, mozzarella, mushrooms*  
*Sauce tomato, mozzarella, champignons*

## Tonno e cipolle

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle  
*Tomato, mozzarella, tuna, onions*  
*Sauce tomato, mozzarella, thon, oignon*



\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé

\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa  
\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin

\*\*pour une meilleur conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine

Coperto 1,50

# Pizzeria

## **Vegetariana** **10**

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine

*Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes*

*Sauce tomate, mozzarella, légumes frais*

## **Salsiccia e friarielli** **11**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli

*Tomato, mozzarella, sausages and turnip tops*

*Sauce tomate, mozzarella, saucisse et friarielli*

## **Bufalina** **11**

Pomodoro, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini, olio EVO

*Tomato, buffalo mozzarella, cherries tomatoes, italian EVO oil*

*Sauce tomate, mozzarella de boufflonne, tomates cerises, huile EVO*

## **Speck e brie** **11**

Pomodoro, mozzarella, speck e brie

*Tomato, mozzarella, smoked ham and brie cheese*

*Sauce tomate, mozzarella, speck et brie*

## **Ai porcini\*** **11**

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini\*

*Tomato, mozzarella, pore mushrooms\**

*Sauce tomate, mozzarella, cèpes\**

## **Ai frutti di mare\*** **13**

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare\*

*Tomato, mozzarella, seafood\**

*Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer\**

## **L'Ultima** **11**

Mozzarella, pomodorini freschi, capperi, olive e burrata

*Mozzarella, fresh cherry tomatoes, capers, olives and burrata cheese*

*Mozzarella, tomates cerises, câpres, olives et burrata*

*\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé*

*\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa*

*\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin*

*\*\*pour une meilleur conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine*

*Coperto 1,50*

# Dolci

€6

**Crème caramel**

**Crème brûlée**

**Tiramisù**

**Panna cotta**

**Bunet**

*Chocolate and amaretti flan*

*Flan au chocolat et amaretti*

**Crostata di mele**

*Apple pie*

*Tarte aux pommes*

**Crostata cioccolato e pere**

*Chocolate and pear pie*

*Tarte poire chocolat*

**Sorbetto al limone**

*Lemon sorbet*

*Sorbet au citron*



*\* prodotto gelo - \*frozen product - \*produit surgelé*

*\*\*per una migliore conservazione delle materie prime, queste potrebbero essere abbattute a temperatura negativa*

*\*\*for a better conservation of raw materials, these can be chilled at the origin*

*\*\*pour une meilleur conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine*

*Coperto 1,50*

# Bevande

Acqua naturale e gasata cl. 0,75	2,50
Acqua naturale e gasata cl. 0,50	2,00
Bionda media Paulaner	5,50
Bionda piccola Paulaner	3,00
Weiss media Paulaner	6,00
Weiss piccola Paulaner	3,50
Bibite in lattina	3,00
Birra artigianale	7,00
Succo di frutta	3,00
Aperitivo analcolico	3,00
Cocktail analcolico	5,00
Spritz	6,50
Liquori e amari	3,00
Grappe classiche	3,50
Grappe barricate	4,50

# Wine List

## Rossi

Torrette Chateau Feuillet	23
Torrette Supérieur Cave des Onze Communes	21
Bouquetin Rouge Cave des Onze Communes	15
Donnas Caves Cooperatives de Donnas	25
Pinot Nero La Crotta di Vegneron	23
Nebbiolo d'Alba Teo Costa	23
Dolcetto d'Alba Terre del Barolo	19
Barbera d'Alba Terre del Barolo	19
Barbera d'Asti Superiore Danilo Spinoglio	25
Merlot Lunardi	15
Cabernet Sauvignon Lunardi	15
Chianti Classico Castel Greve	19
Barolo Terre del Barolo	51
Barbaresco Terre del Barolo	54
Amarone Casalforte	51
Valpolicella Ripasso Casalforte	33
Bruciato Antinori	41
Nebbiolo d'Alba 0,375 Teo Costa	14
Dolcetto d'Alba 0,375 Teo Costa	12

# Wine List

## Bianchi

Blanc de Morgex Cave Mont Blanc	22
Petite Arvine Chateau Feuillet	27
Pinot Gris Lunardi	15
Chardonnay Lunardi	15
Vermentino di Gallura Aghilloa	21
Prosecco Torresella	18
Roero Superiore Teo Costa	19
Costabianca Langhe Teo Costa	17
Erbaluce di Caluso Fior di Ghiaccio	19
Falanghina Terredora	25
Gewurztraminer Cave des Onze Communes	25
Franciacorta	35

## Rosato

Rusin Spinoglio	21
-----------------	----

Vino rosso e bianco della casa

<i>1/4 lt.</i>	<i>1/2 lt.</i>	<i>1 lt</i>
3,50	5,50	10