



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

Tagliere salumi e formaggi

Sliced hams and local cheeses

Plateau de fromages et charcuteries

Lardo d'Arnad con castagne sciroppate

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 meilleure conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine

Antipasti

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*

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 meilleure conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine

Primi piatti

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

Pappardelle with swordfish sauce

Pappardelle au ragoût d'espodon

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

Spaghetti aux palourdes

Spaghetti ai frutti di mare*

*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 meilleure conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine

Primi piatti

Spaghetti aglio, olio e peperoncino alla calabria

*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 meilleure conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine

Polenteria

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



* 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 meilleure conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement

rapide à l'origine

Secondi piatti

Scaloppa alla valdostana

*Escalope with 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*

Spada ai ferri

*Grilled swordfish
Espadon grillé*

Spada ai ferri rucola e pomodorini

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

Filetto di salmone ai ferri

*Grilled salmon
Saumon grillé*

* 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 meilleure conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine

Secondi piatti

Frittura di paranza*

*Fried fish**

*Poisson frit**

Frittura di calamari*

*Crispy squid rings**

*Calamars frits**

Trota di Morgex ai ferri

Grilled Morgex trout

Truite de Morgex grillée

Gamberoni ai ferri*

Grilled prawns

Crevettes grillées

Sottofiletto

Grilled entrecôte steak

Entrecôte grillée

Tagliata di manzo

Grilled cuts of beef steak

Steak de boeuf

Tagliata di manzo rucola e grana

Grilled cuts of beef steak with rocket and parmesan flakes

Steak de boeuf avec salade de roquette et parmesan

* 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 meilleure conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine

Le cotolette giganti

La classica

BATTUTA DI LONZA IN PANATURA DORATA

Breaded and fried pork cutlet

Escalope de porc panée

La Golosa

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

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 boufonne, roquette et tomates cerises

Contorni

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

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 meilleure conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine

Pizzeria

Marinara

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

Margherita

Pomodoro e mozzarella
Tomato and mozzarella
Sauce tomate et mozzarella

Prosciutto funghi

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

Valdostana

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

Prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, boiled ham
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit

Napoletana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano
Sauce tomate, 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 meilleure conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine

Pizzeria

Capricciosa

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

Diavola

Pomodoro, mozzarella, schiacciata piccante
Tomato, mozzarella, spicy salami
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant

Quattro Formaggi

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

Gorgonzola

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola
Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola

Ai wurstel

Pomodoro, mozzarella, wurstel
Tomato, mozzarella, frankfurters
Sauce tomate, mozzarella, saucisses de francfort

Ai funghi champignon

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon
Tomato, mozzarella, mushrooms
Sauce tomate, mozzarella, champignons

Tonno e cipolle

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle
Tomato, mozzarella, tuna, onions
Sauce tomate, 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 meilleure conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine

Pizzeria

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine

Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes

Sauce tomate, mozzarella, légumes frais

Salsiccia e friarielli

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli

Tomato, mozzarella, sausages and turnip tops

Sauce tomate, mozzarella, saucisse et friarielli

Bufalina

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

Tomato, buffalo mozzarella, cherries tomatoes, italian EVO oil

Sauce tomate, mozzarella de bouffonne, tomates cerises, huile EVO

Speck e brie

Pomodoro, mozzarella, speck e brie

Tomato, mozzarella, smoked ham and brie cheese

Sauce tomate, mozzarella, speck et brie

Ai porcini*

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini*

*Tomato, mozzarella, pore mushrooms**

*Sauce tomate, mozzarella, cèpes**

Ai frutti di mare*

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare*

*Tomato, mozzarella, seafood**

*Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer**

L'Ultima

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 meilleure conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement rapide à l'origine

Dolci

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 meilleure conservation des matières premières celles-ci peuvent subir un processus de refroidissement
rapide à l'origine

Bevande

Acqua naturale e gasata cl. 0,75

Acqua naturale e gasata cl. 0,50

Bionda media Paulaner

Bionda piccola Paulaner

Weiss media Paulaner

Weiss piccola Paulaner

Bibite in lattina

Birra artigianale

Succo di frutta

Aperitivo analcolico

Cocktail analcolico

Spritz

Liquori e amari

Grappe classiche

Grappe barricate

Wine List

Rossi

Torrette Chateau Feuillet

Torrette Supérieur Cave des Onze Communes

Bouquetin Rouge Cave des Onze Communes

Donnas Caves Cooperatives de Donnas

Pinot Nero La Crotta di Vegneron

Nebbiolo d'Alba Teo Costa

Dolcetto d'Alba Terre del Barolo

Barbera d'Alba Terre del Barolo

Barbera d'Asti Superiore Danilo Spinoglio

Merlot Lunardi

Cabernet Sauvignon Lunardi

Chianti Classico Castel Greve

Barolo Terre del Barolo

Barbaresco Terre del Barolo

Amarone Casalforte

Valpolicella Ripasso Casalforte

Bruciato Antinori

Nebbiolo d'Alba 0,375 Teo Costa

Dolcetto d'Alba 0,375 Teo Costa

Wine List

Bianchi

Blanc de Morgex Cave Mont Blanc

Petite Arvine Chateau Feuillet

Pinot Gris Lunardi

Chardonnay Lunardi

Vermentino di Gallura Aghilloa

Prosecco Torresella

Roero Superiore Teo Costa

Costabianca Langhe Teo Costa

Erbaluce di Caluso Fior di Ghiaccio

Falanghina Terredora

Gewurztraminer Cave des Onze Communes

Franciacorta

Rosato

Rusin Spinoglio

Vino rosso e bianco della casa

1/4 lt.

1/2 lt.

1 lt