



BENVENUTI AL GREEN PARK,

*dove la passione per la carne alla brace
si fonde con l'amore per la tradizione e l'autenticità.*

*Ogni nostro ingrediente racconta una storia,
ogni piatto racchiude in sé un viaggio
alla scoperta di sapori e territori.*

*La nostra filosofia è quella di portare a tavola
qualità e precisione, scelta e abbinamenti,
ma soprattutto Cuore.*

*Vi ringraziamo di aver scelto il nostro ristorante
e vi auguriamo di passare dei piacevoli momenti
in compagnia del buon cibo
con le persone a voi care.*

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

Scansiona il qr code e consulta
la lista degli allergeni



EXCLUSIVE

La vera esperienza di Wagyu giapponese

Origine Giappone · Razza pura · Nessun incrocio · Grado A5 certificato



Un viaggio nel Wagyu attraverso consistenze, lavorazioni e intensità diverse.

Lardaccio di Wagyu Ozaki A5

Sottilissime fette di Wagyu Ozaki, servite in purezza per esaltarne la dolcezza naturale e la marezzatura estrema. Un assaggio che non si dimentica.

27

Bresaola di Wagyu A5

Una bresaola fuori dagli standard. Realizzata con Wagyu selezionato, lavorata artigianalmente e stagionata a lungo per ottenere una consistenza morbida e un gusto pulito ed equilibrato.

34

Rib Eye Kobe Beef Japan A5

*Non è una bistecca. È il motivo per cui il Wagyu è leggenda.
Marezzatura finissima, genetica unica, allevamento lento e lavorazioni tradizionali.
La carne viene massaggiata manualmente, pratica che favorisce una distribuzione perfetta del grasso intramuscolare e una texture straordinariamente morbida.*

57/etto

peso indicativo - 200g

Potrei scrivere molto altro su questa carne.

Ma il fatto è che il Wagyu non si racconta.

Si gusta.



Gabriele Cairo



ANTIPASTI

L'inizio del viaggio

Tagliere Green Park misto di salumi e assaggio di formaggi valdostani con crostini di polenta per due pesone (1.7.8.12)	18
<i>Green Park board / selection of cured meats and local cheeses with polenta crostini / for two people</i>	
Tomino alla piastra con speck croccante su letto di polenta (1.7.12)	15
<i>Grilled tomino cheese with crispy speck and polenta</i>	
Caprese di bufala con olio di basilico (7)	12
<i>Caprese salad with basil pesto</i>	
Battuta di manzo con gocce di burrata e sale nero di Cipro (7)	23
<i>Beef tartare with burrata drops and Cyprus black salt</i>	
Carpaccio di Picanha Dry Aged	22
con fiocchi di sale affumicato <i>Dry-aged Picanha carpaccio with smoked salt</i>	
Battuta al coltello di Fassona piemontese	21
con olio evo DOP, fiocchi di sale Maldon, gocce di senape in accompagnamento <i>Fassona beef tartare with DOP evo oil, Maldon sea salt flakes, and mustard drops</i>	
Tris di tacos (1.3.7)	24
Black Angus, salsa all'avocado, iceberg e carotine confit Pulled pork, julienne di cavolo viola fermentato, iceberg e salsa ai peperoni affumicata Pollo grigliato, fonduta al parmigiano, iceberg e sfoglie di ravanella <i>Taco trio: Black Angus with avocado sauce lettuce, confit carrots / Pulled pork fermented purple cabbage, lettuce, smoked pepper sauce / Grilled chicken, lettuce, Parmesan fondue and radish slices</i>	
Cocktail di gamberetti* (2.3.7)	11
<i>Shrimp cocktail with cocktail sauce*</i>	

Sapori della Valle

Motsetta della Valle - con filo d'olio alle erbe alpine e scaglie di polenta croccante (1.12)	16
<i>Traditional air-dried beef served with alpine herb oil and crispy polenta flakes</i>	
Lardo d'Arnad DOP - con castagne sciroppate Alpenzu, pane fichi, noci e miele millefiori (1.8)	16
<i>Lardo d'Arnad DOP with Alpenzu candied chestnuts, fig-walnut bread and wildflower honey</i>	
Tagliere di formaggi tipici - accompagnati da miele millefiori e noci (7.8)	16
<i>Assortment of local cheeses with wildflower honey and nuts</i>	
Carpaccio di trota salmonata affumicata Altura (4)	18
con citronette agli agrumi, olio al basilico, chips di riso soffiato e julienne di cavolo viola fermentato <i>Smoked salmon trout carpaccio from Altura Fish Farm with citrus vinaigrette, basil oil, puffed rice chips and julienne purple cabbage</i>	

* prodotto gelo - *frozen product - *produit surgelé

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

**for better preservation of raw ingredients, some products may be blast chilled at the source

Coperto 2,50

PRIMI PIATTI

La prima tappa

Tagliatelle all'uovo con ragù di cervo e bacche di ginepro** (1.3.12)	18
<i>Tagliatelle with venison ragù and juniper berries**</i>	
Tagliatelle all'uovo con funghi porcini* (1.3)	17
<i>Tagliatelle with porcini mushrooms*</i>	
Risotto cremoso speck e radicchio - sfumato al vino rosso (7.12)	15
<i>Creamy risotto with speck and radicchio, deglazed with red wine</i>	
Paccheri salsiccia e scamorza (1.7)	15
<i>Paccheri with sausage and smoked scamorza cheese</i>	
Paccheri al sugo di pomodoro arrosto e stracciatella di burrata (1.3)	16
<i>con pomodorini confit e olio al basilico</i> <i>Paccheri with roasted tomato sauce, confit cherry tomatoes, burrata stracciatella and basil oil</i>	
Spaghetti alle vongole veraci (1.14)	18
<i>Spaghetti with clams</i>	
Trofie zucchine, gamberetti* e zafferano	14
<i>Creamy saffron pasta with courgette and prawns*</i>	
Zuppa di verdure	11
<i>Vegetables soup</i>	

I classici valdostani

Zuppa La Salle - con crostoni di pane Panificio Monte Bianco e Fontina d'alpeggio gratinata (1.7)	14
<i>La Salle soup with Monte Bianco Bakery croutons and gratinated alpine Fontina cheese</i>	
Risotto Carnaroli mantecato alla Fontina d'alpeggio DOP (7)	14
<i>Carnaroli risotto creamed with DOP Fontina cheese</i>	
Polenta concia - macinata a pietra f.lli Laurent d'Arnad, fontina, burro, ripassata al forno (1.7)	13
<i>Stone-ground cornmeal from Laurent Brothers of Arnad, baked with Fontina cheese and butter</i>	
Crespelle alla valdostana - prosciutto e Fontina DOP (1.3.7)	16
<i>Crepes with a Fontina cheese and ham filling</i>	
Gnocchi di patate al Bleu d'Aoste e mirtilli (1.7)	15
<i>Gnocchi in a Bleu d'Aoste sauce with blueberries</i>	
Gnocchi di patate alla crema di Fontina DOP (1.7)	15
<i>Gnocchi in a Fontina cheese sauce</i>	
Spaghetti al burro di limone e tartare di trota salmonata affumicata (1.4.7)	19
<i>con trio di pepi, scorzette di limone e olio alla menta</i> <i>Spaghetti with lemon butter and smoked salmon trout tartare, trio of peppers and mine oil</i>	

* prodotto gelo - *frozen product - *produit surgelé

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

**for better preservation of raw ingredients, some products may be blast chilled at the source

Coperto 2,50

SECONDI PIATTI

Il viaggio continua

Filetto di manzo in crema al pepe verde (7)	36
<i>Beef tenderloin with green peppercorn sauce</i>	
Filetto di manzo in crema di senape (7,10)	36
<i>Beef tenderloin with creamy mustard sauce</i>	
Filetto di manzo ai funghi porcini* (7)	38
<i>Beef tenderloin with pore mushrooms</i>	
Frittura mista di gamberi e calamari* (1,2,14)	19
<i>Mixed fried shrimp and calamari*</i>	

Tradizione di montagna

Scaloppa alla valdostana - prosciutto e Fontina DOP (1,3,7)	15
<i>Escalope with Fontina cheese and ham</i>	
Salsicetta al sugo con polenta - macinata a pietra f.lli Laurent d'Arnad (1)	13
<i>Sausages in a tomato sauce with polenta</i>	 +4
Carbonada** di manzo con polenta - macinata a pietra f.lli Laurent d'Arnad (1)	14
<i>Meat stew with polenta</i>	 +4
Trota ai ferri Trocicoltura Morgex - olio evo e prezzemolo fresco (4)	16
<i>Grilled trout with evo oil and fresh parsley</i>	

CONTORNI

Patatine fritte*	5	Patate al forno	6
<i>French fries*</i>		<i>Baked potatoes</i>	
Insalata mista	5	Insalata di pomodori	5
<i>Mixed salad</i>		<i>Tomato salad</i>	
Insalata verde	5	Spinaci al burro (7)	5
<i>Green salad</i>		<i>Buttered spinach</i>	
Patata al cartoccio con lardo d'Arnad e panna acida (7)	6,5	Verdure grigliate	8,5
<i>Baked potato with Arnad lard and sour cream</i>		<i>Grilled vegetables: peppers, aubergines, courgettes and radicchio</i>	

* prodotto gelo - *frozen product - *produit surgelé

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

**for better preservation of raw ingredients, some products may be blast chilled at the source

Coperto 2,50

DESTINAZIONE BRACE



*Scopri i tagli in vetrina e chiedi al nostro staff
di guidarti nella scelta*

Filetto di manzo <i>Grilled tenderloin</i>	36
Sottofiletto <i>Grilled entrecôte steak</i>	24
Tagliata di manzo <i>Grilled cuts of beef steak</i>	24
Tagliata di manzo rucola e grana (7) <i>Grilled cuts of beef steak with rocket and parmesan flakes</i>	27
Tagliata di Black Angus <i>Grilled cuts of Black Angus steak</i>	29
Maxi spiedo di carne mista - manzo, maiale e verdure <i>Meat skewer with vegetables</i>	23
Costolette di agnello <i>Grilled lamb chops</i>	24
Costine di maiale cbt accompagnate da salsa bbq <i>Grilled pork ribs with bbq sauce</i>	20
Grigliata del braciere - misto di carne di manzo, maiale, pollo <i>Assorted grilled meats</i>	24
Galletto ruspante disossato <i>Grilled chicken</i>	19
Tagliata di pollo alla brace servito su misticanza fresca con salsa yogurt e scaglie di Grana DOP (7) <i>Grilled chicken tagliata served on fresh mixed greens with Caesar dressing and DOP Grana flakes</i>	18

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

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

***for better preservation of raw ingredients, some products may be blast chilled at the source*

Coperto 2,50



L'eccellenza della brace

prezzo €/etto

		COSTATA	T-BONE
TOP	Tomahwak Wagyu Westholme <i>Australia</i>	17	/
	Vacca Caseira Gallega selezione Discarlux <i>Spagna</i>	12	13
	Scottona selezione Swami Beef <i>Danimarca</i>	11	12
	Angus de la Finca selezione Butcher <i>Spagna</i>	11	12
NEW	Vacca Sashi Choco <i>Finlandia</i>	10	11
	Vacca Holstein selezione Elitaria <i>Belgio</i>	9	10
NEW	Hereford Cross selezione Elitaria <i>Inghilterra</i>	8	9
	Scottona Simmental Bavarese <i>Germania</i>	8	9
	Fassona Piemontese <i>Italia</i>	7	8

il più venduto

FILETTO

Châteaubriand - servito con le sue salsine: senape, bernese, barbecue <i>Grilled Châteaubriand</i>	13
--	----

* prodotto gelo - *frozen product - *produit surgelé

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

**for better preservation of raw ingredients, some products may be blast chilled at the source

Coperto 2,50

MENU BIMBO



Penne in bianco ⁽¹⁾ <i>Plain pasta</i>	6,5
Gnocchi di patate alla bolognese** ^(1.7.9) <i>Gnocchi with ragout</i>	13
Spaghetti al pomodoro e basilico ⁽¹⁾ <i>Spaghetti in a tomato and basil sauce</i>	13
Cotoletta impanata ^(1.3.7) <i>Breaded and fried pork cutlet</i>	13
Petto di pollo <i>Grilled chicken breast</i>	13
Salamelle <i>Grilled sausages</i>	13



* prodotto gelo - *frozen product - *produit surgelé

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

**for better preservation of raw ingredients, some products may be blast chilled at the source

Coperto 2,50

PIZZERIA

Le nostre pizze cotte nel forno a legna

Marinara ⁽¹⁾ Pomodoro, olio, aglio e origano <i>Tomato, oil, garlic and oregano</i>	7
Margherita ^(1.7) Pomodoro e mozzarella <i>Tomato and mozzarella</i>	8
Bufala ^(1.7) Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico <i>Tomato and buffalo mozzarella</i>	11
Greca ^(1.7) Pomodoro, mozzarella e olive taggiasche <i>Tomato, mozzarella and black olives</i>	10
Napoletana ^(1.4.7) Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe del Mar Cantabrico e origano <i>Tomato, mozzarella, capers, anchovies and oregano</i>	11
Prosciutto ^(1.7) Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella and boiled ham</i>	9
Prosciutto e funghi ^(1.7) Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi <i>Tomato, mozzarella, boiled ham and mushrooms</i>	10
Quattro Stagioni ^(1.7.12) Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive <i>Tomato, mozzarella, boiled ham, mushrooms, artichokes and olives</i>	12
Valdostana ^(1.7) Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e fontina <i>Tomato, mozzarella, boiled ham and fontina cheese</i>	12
Calabrese ^(1.7.12) Pomodoro, mozzarella e schiacciata piccante <i>Tomato, mozzarella and spicy salami</i>	11
Salsiccia e friarielli ^(1.7.12) Pomodoro, mozzarella, salsiccia e friarielli <i>Tomato, mozzarella, sausages and turnip tops</i>	12

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

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

***for better preservation of raw ingredients, some products may be blast chilled at the source*

Coperto 2,50

Gorgonzola (1.7)	10
Pomodoro, mozzarella e gorgonzola <i>Tomato, mozzarella and gorgonzola cheese</i>	
Würstel (1.7.12)	10
Pomodoro, mozzarella e würstel <i>Tomato, mozzarella and frankfurters</i>	
Affumicata (1.7.12)	11
Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata e speck <i>Tomato, mozzarella, smoked scamorza cheese and speck</i>	
Al bacon (1.7)	10
Pomodoro, mozzarella e bacon <i>Tomato, mozzarella and bacon</i>	
Quattro formaggi (1.7)	12
Mozzarella e formaggi vari <i>Mozzarella and assorted cheeses</i>	
Calzone (1.7)	11
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <i>Stuffed pizza with tomato, mozzarella and boiled ham</i>	
Speck e brie (1.7.12)	11
Pomodoro, mozzarella, speck e brie <i>Tomato, mozzarella, speck and brie cheese</i>	
Alpina (1.7)	12
Pomodoro, mozzarella, salsicetta, bacon e cipolla <i>Tomato, mozzarella,sausages, bacon and onions</i>	
Ai porcini* (1.7)	13
Pomodoro, mozzarella e funghi porcini* <i>Tomato, mozzarella and pore mushrooms*</i>	
Tamarra (1.7)	13
Pomodoro, mozzarella, 'nduja e cipolle <i>Tomato, mozzarella, spicy nduja and onions</i>	
Vegetariana (1.7)	12
Pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine <i>Tomato, mozzarella, aubergines and courgettes</i>	
Stracchinella (1.7)	13
Pomodoro, mozzarella stracchino e zucchine <i>Tomato, mozzarella, stacchino cheese and courgettes</i>	

* prodotto gelo - *frozen product - *produit surgelé

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

**for better preservation of raw ingredients, some products may be blast chilled at the source

Coperto 2,50

DESSERT

Guarda i nostri dolci in vetrina e lasciati ispirare

Tiramisù (1.3.7)	7
Crème brulée (3.7)	7
Panna cotta - caramello, cioccolato, frutti di bosco (7)	7
Crème caramel (3.7)	7
Nutellino - mousse soffice di panna e mascarpone alla Nutella (7.8)	7
Strudel di mele (1.3.7.8.12)	7
Crostata di mele, miele e noci - con crema pasticcera e profumo di cannella (1.3.7.8)	7
Crostata pere e cioccolato fondente (1.3.7.12)	7
Crostata crema pasticcera e frutti di bosco (1.3.7)	7
Frutti di bosco con panna montata (7)	8
Castagne calde sciroppate al miele con panna montata e polvere di cacao (7.8.12)	10
<i>Hot chestnuts in syrup with honey, whipped cream and cocoa powder</i>	
Affogato al caffè (7)	9
<i>Hot coffee with ice cream</i>	
Affogato al whiskey (7.12)	11
<i>Whiskey with ice cream</i>	
Gelato artigianale Valtorte prodotto in Valle d'Aosta (7.8)	6
<i>Valtorte ice cream made in Aosta Valley</i>	
Sorbetto al limone	6
<i>Lemon sorbet</i>	
Sorbetto al limone corretto vodka (12)	7
<i>Lemon sorbet with vodka</i>	

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

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

***for better preservation of raw ingredients, some products may be blast chilled at the source*

Coperto 2,50

SCOPRI TUTTI I NOSTRI RISTORANTI



ED ESPLORA I MENÙ



Ristorante L'Ultimo

Una trattoria autentica, dove il profumo del mare incontra i sapori di montagna. Qui le specialità di pesce si alternano ai piatti tipici valdostani, in un equilibrio perfetto tra tradizione e freschezza.



Osteria Vineria Walser

Nel cuore di Courmayeur, la Vineria è la tappa perfetta per una pausa tra una passeggiata e l'altra. Un calice di vino, un tagliere di salumi e formaggi del territorio e la vista sul Monte Bianco: il modo perfetto per godersi l'atmosfera di montagna con semplicità e gusto.



Fonduteria del Borgo

Nel cuore del borgo di La Salle, tra volte in pietra e luci soffuse, la Fonduteria del Borgo è un rifugio caldo e romantico dove riscoprire i sapori autentici della montagna.



La Maison de Laurent

Un ristorante accogliente nel cuore di La Thuile, dove la tradizione valdostana incontra la convivialità di montagna. Da non perdere la scelta dei dessert e la pizza, preparata con ingredienti genuini e passione per la buona tavola.



Biker's Pub

Il punto di ritrovo perfetto per chi ama le moto... e le serate tra amici. Un locale dall'anima libera, dove la passione si accende tra panini, hamburger e birre di ogni tipo.