

# LO BISTROT

La Valle d'Aosta nei nostri piatti

Prodotti speciali  
di persone speciali

I nostri fornitori locali

**Azienda agricola Chappoz** per polenta e pane alla frutta

**Perono** per il pane

**De Bosses** per Prosciutto Crudo, Mocetta e Lardo

**Bertolin** per Cotechini e Salame

**Fromagerie Haut Val d'Ayas** per Toma, Fontina, Burro  
e Panna

**Bagnod** per Formaggi di pecora

**Peretto** per Mozzarella e Burrata

**Altura** per Salmerini e Trote

**Agrifoglio** per Latte, Mascarpone e Gelato

**Erbavoglio** per la selezione dei Formaggi stagionati

**Alpenzu'** per le Conserve

**Lo Potager** per Polli, Uova Frutta e Verdura

*\*Prodotto acquistato surgelato - \*Product purchased frozen*

*\*\*Prodotto abbattuto da noi - \*\*Product purchased frozen*

*#Allergeni - Allergens*

## ANTIPASTI | STARTERS

**La selezione di salumi locali** (De Bosses, Bertolin.) **€18,00**

*La nostra selezione: lardo di Arnad, mocetta, crudo De Bosses, salame e boudin, prosciutto cotto alle erbe di montagna e pane nero #*

*The selection of local cured meats, bread #*

**Il lardo di De Bosses** **€14,00**

*Sfoglia di multicereale#, castagne\* e miele*

*Lard from Arnad, Bread#, chestnuts\* and honey*

**La tartare di sottofiletto e stracciatella e pomodorino confit** **€ 15,00**

*(Val Carni , Peretto)*

*Tartare of sirloin steak and mozzarella (sheep)*

**La Carne Salada, Gran Gessato di Pecora#, Crostini al burro# e giardiniera# in agrodolce** **€ 15,00**

*Meat salted, Gran Gessato cheese# (sheep) ,croutons cooked in butter#*

*Giardiniera# (De Bosses/Lo Potager Fenis)*

**Trota marinata\*\* \* al profumo di camomilla e primo sale#,** **€ 15,00**

*(Altura Verres, Agrifoglio)*

*Marinated trout\*\* \* flavored with chamomile end chees#*

*\*Prodotto acquistato surgelato - \*Product purchased frozen*

*\*\*Prodotto abbattuto da noi - \*\*Product purchased frozen*

*#Allergeni - Allergens*

## ANTIPASTI | STARTERS

**La tarte Tatin# di Scalogno e bleu d'Aoste#** € 14,00  
(lo Potager Féris, Panizzi Morgex)  
Tarte Tatin# with shallots and bleu d'Aoste#

**L'ovetto : Fonduta#, Uovo# di cascina, Crudo De Bosses,  
e sfoglia Multicereale#** € 18,00  
The egg: Fondue#, farm egg#, Crudo De Bosses, and multigrain toast#  
(De Bosses, lo Potager Féris, Fromagerie Brusson, Perono Periasc)

**Il Flan di mela renetta e verza su fonduta di fontina#** € 14,00  
Renetta apple and cabbage flan with fondue#  
(Lo Potager Fènis, Fromagerie Brusson)

**Il bis di antipasti : battuta di vitellone e vitello tonnato#** € 20,00  
Bis of starters : veal tartare and veal with tuna sauce#  
(Valcarni)

\*Prodotto acquistato surgelato - \*Product purchased frozen

\*\*Prodotto abbattuto da noi - \*\*Product purchased frozen

#Allergeni - Allergens

## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

### **Il Risotto**

**€ 14,00**

*Carnaroli#, porri caramellati, miele km0, Gran Gessato di Ayas#  
Carnaroli rice#, caramelized leeks, honey km0, sheep's cheese#*

### **Le Pappardelle\***

**€ 14,00**

*Battuta di Coniglio\*\*, timo fresco e pomodorino confit e olive taggiasche  
(Pavese Morgex Lo Potager Fenis)  
Rabbit ragu\*\*, fresh thyme and confit cherry tomato*

### **Lo Spaghetto**

**€ 15,00**

*Lo spaghetto# "cacio e pepe" di montagna (Bagnod Tchavana Gran Gessato# di pecora)  
Mountain "cacio e pepe" spaghetti#*

### **Il Fusillone**

**€ 16,00**

*Pomodorini e basilico fresco con boccone di mozzarella #  
(Peretto Pont-Saint-Martin Lo Potager Fénis)  
Cherry tomatoes and fresh basil with buffalo mozzarella#*

*\*Prodotto acquistato surgelato - \*Product purchased frozen*

*\*\*Prodotto abbattuto da noi - \*\*Product purchased frozen*

*#Allergeni - Allergens*

## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

### **La Zuppa alla Valdostana**

€ 15,00

*Pane raffermo#, fontina#, brodo#, verza*

*(Perono Periasc/Fromagerie Brusson)*

*The Valdostana soup : bread#, cabbage, fontina cheese# and broth*

### **La Zuppa di castagne\* e lenticchie e cialda di pane# e guanciaie croccante**

€ 15,00

*(Pavese Morgex)*

*Chestnut and lentil soup#*

### **La Polenta# Concia**

€ 15,00

*Macinata a pietra con fontina# e gratinata al forno*

*(Chappoz Donnas/Fromagerie Brusson)*

*The polenta# concia Stonegrounded "Chappoz" with fontina cheese# and baked*

### **La Pasta e fagioli #**

€ 15,00

*Fresh pasta home made with beans#*

*\*Prodotto acquistato surgelato - \*Product purchased frozen*

*\*\*Prodotto abbattuto da noi - \*\*Product purchased frozen*

*#Allergeni - Allergens*

## SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

- Costine di maialino, cotte a bassa temperatura** € 20.00  
*con panatura di erbe di montagna e pane croccante#*  
*Con patate al burro (Val Carni/Lo Potager)*  
*Pork ribs, cooked at low temperature, with a herb crust#*
- Guancia di manzo brasata al vin chinato su pure'** € 18.00  
*(Tchavana/Lo Potager Féris)*  
*Beef cheek, braised with vin bent end potatoes*
- La Costata di Fassone (consigliata x 2 persone)** € 5,20 all'hg  
*Con patate al burro (Val Carni/Lo Potager)*  
*Bone Steak of Fassone With buttered potatoes (minimum 2 people)*
- L'Hamburger Bistrot** € 22,00  
*Sottofiletto e salsiccia con cipolla caramellata e patate*  
*(Val Cani/Alliod Periasc/Lo Potager Féris)*  
*Grand sirloin steak and sausage burger with caramelized onion and potatoes*
- Il "Vassoio" degustazione di diversi prodotti tipici della valle:** € 30,00  
*(Minimo 2 persone, 30€ a persona / Minimum 2 people 30€ per person)*  
*Salumi, formaggi# e mostarde, polenta# alla fontina, salsiccia ai porri e fonduta#.*  
*Cold cuts, cheeses# and mustards, polenta# with fontina cheese, leek sausage and fondue#. (Chappoz Donnas/Fromagerie Brusson/Alliod Periasc/Lo potager Féris)*

\*Prodotto acquistato surgelato - \*Product purchased frozen

\*\*Prodotto abbattuto da noi - \*\*Product purchased frozen

#Allergeni - Allergens

## SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

### **Carré d'Agnello**

€ 22,00

*Cotto al forno nel pino*

*Rack of Lamb cooked on pine*

### **Il filetto**

€ 34,00

*Alla griglia o al pepe verde#*

*Fillet steak grilled or with green pepper sauce*

### **La Costata di vitello alla Valdostana# Consigliata per 2 persone** € 42,00

*Accompagnata da patate al burro#*

*Valdostana-style veal bone steak, cooked with herbs and fontina# cheese and potatoes cooked in butter#*

### **Il Sottofiletto**

€ 20,00

*Il sottofiletto alla griglia verdura al forno, patate e polenta#(Val Carni)*

*Soirlon steak, Grilled with rocket, vegetables and potatoes cooked in butter*

### **La Polenta# con Porri e Salsiccia (liscia/concia)**

€ 16,00/22,00

*Polenta macinata a pietra*

*Polenta# with leeks and sausage*

*(Chappoz Donnas/Alliod Periasc/ Lo Potager Féris)*

*\*Prodotto acquistato surgelato - \*Product purchased frozen*

*\*\*Prodotto abbattuto da noi - \*\*Product purchased frozen*

*#Allergeni - Allergens*

## SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

**La nostra selezione di formaggi/ Our selection of cheese #** € 16,00

Con miele e marmellata La Tchavana, Fromagerie Brusson)

With honey and jam

**La Fondue** € 18,00

Di fontina# d'Ayas, crostini di pane#, polenta#, patate e mocetta Ayas

Fontina#, croutons#, polenta#, potatoes and mocetta

**La tometta# dal cuore tenero e mostarda di pere  
accompagnato da verdure miste** € 18.00

(Lo Potager Féris)

melted cheese# and mixed green

**Il cotechino con fonduta e polenta #** € 20,00

Cotechino with fonduta cheese and polenta #

(Massaia, Fromagerie Brusson, Chappoz Donnas)

**L'Hamburger\*\*di trota #** € 20,00

Con verdure al forno e le sue salse

(Altura Verres)

Trout #burger\*\* with baked vegetables and sauces

**La Trippa casereccia con polenta #** € 16,00

(Valcarni, Chappoz Donnas)

Tripe with polenta#

\*Prodotto acquistato surgelato - \*Product purchased frozen

\*\*Prodotto abbattuto da noi - \*\*Product purchased frozen

#Allergeni - Allergens



## MENU BIMBI | CHILDREN'S MENU

<b>La Pasta# al Pomodoro   Pasta with Tomato Sauce</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>La Pasta# al Ragù   Pasta with Meat Sauce</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Il Risotto ai Formaggi#   Risotto with Cheeses</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Milanese con Patate   Milanese Cutlet with Potatoes</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Paillard di Sottofiletto con Patate   Fillet Paillard with Potatoes</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Gelato# della casa   Home-made ice cream</b>	<b>€ 5,00</b>

## CONTORNI E INSALATE | SALADS AND SIDE DISHES

<b>Insalatona</b> (insalata, pomodoro, mozzarella#, olive, tonno# e uova#)	<b>€ 15,00</b>
<b>Salad</b> (salad, tomato, mozzarella#, olives, tuna# and eggs#)	
<b>La Bistrot</b> (insalata belga, mele, noci#, speck, crostini#, uvetta)	<b>€ 15,00</b>
<b>La Bistrot</b> (Belgian salad, apples, walnuts#, speck, croutons#, raisins)	
<b>La Caesar</b> (insalata, pollo, guanciale, crostini#, salsa caesar#)	<b>€ 15,00</b>
<b>La Caesar</b> (salad, chicken, pillow, croutons#, caesar sauce#)	
<b>La Trotella</b> (insalata, trota** *# marinata, pomodorino confit e semi #)	<b>€ 15,00</b>
<b>The trout</b> (salad, marinated trout** *#, confit tomatoes and seeds#)	
<b>Le Patate al Burro   Potatoes with butter</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>L' Insalata Mista   Mixed Salad</b>	<b>€ 6,00</b>
Insalata verde, pomodori e carote Green salad, tomatoes and carrots	
<b>Le Verdure alla Griglia   Grilled Vegetables</b>	<b>€ 12,00</b>

\*Prodotto acquistato surgelato - \*Product purchased frozen

\*\*Prodotto abbattuto da noi - \*\*Product purchased frozen

#Allergeni - Allergens

## DESSERTS

- La Cheesecake# con composta di pere e cannella** € 8,00  
*Cheesecake with pear and cinnamon jam*
- #
- La tarte tatin di mele** € 8,00  
*Con gelato# fiordilatte km0*  
*Apple tarte tatin with fiordilatte km0 ice cream*
- La torta al cioccolato #** € 8,00  
*Con gelato# fiordilatte km0*  
*Chocolate cake with fiordilatte# km0 ice cream*
- L'Affogato# al caffè/al Grand Marnier/ al cioccolato** € 8,00  
*Ice cream# with coffee or Grand Marnier, or chocolate*
- La sfogliatina\*\*** € 10,00  
*Con gelato fiordilatte# km0 e caramello caldo*  
*Puff pastry]] with fiordilatte# km0 ice cream and warm caramel sauce with mascarpone cream*
- Il Tiramisù tutto home made** € 10,00  
*Savoiardii#, caffè e crema al mascarpone# dell'azienda Agrifoglio di Antagnod*  
*Ladyfingers biscuits# with coffee and mascarpone# cream*
- Il panettone di Morandin# con crema al nostro mascarpone#** € 10,00  
*Artisanal panettone# with mascarpone cream*

Vi chiediamo cortesemente di comunicare allo staff le vostre allergie all'inizio del pranzo.  
Coperto e Forno €3.00

---

We kindly ask you to inform the staff about your allergies at the beginning of the lunch.  
Cover charge and Bakery €3.00

\*Prodotto acquistato surgelato - \*Product purchased frozen

\*\*Prodotto abbattuto da noi - \*\*Product purchased frozen

#Allergeni - Allergens