

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 blasted and chilled by us

#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 #
Our selection of local 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 con Gran Gessato di pecora e pomodorino confit** **€ 15,00**
(Val Carni , Bagnod/Tchavana)
Sirloin beef tartare, mozzarella and confit tomatoes
- Trota marinata** * con burro d'alpeggio e sfoglia di pane #** **€ 15,00**
(Altura Verres, Agrifoglio)
Marinated trout** * with alpine butter and toasted country bread #
- 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)

*Prodotto acquistato surgelato - *Product purchased frozen

**Prodotto abbattuto da noi - **Product blasted and chilled by us

#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, Gran Gessato 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 tomatoes*

Lo Spaghetto

€ 15,00

Lo spaghetti# "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)

Tomatoes and fresh basil with mozzarella#

**Prodotto acquistato surgelato - *Product purchased frozen*

***Prodotto abbattuto da noi - **Product blasted and chilled by us*

#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#

€ 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

**Prodotto acquistato surgelato - *Product purchased frozen*

***Prodotto abbattuto da noi - **Product blasted and chilled by us*

#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, herb crust, crisp bread, buttered potatoes#

L'Hamburger Bistrot € 22,00

Sottofiletto e salsiccia con cipolla caramellata e patate

(Val Cani/Alliod Periasc/Lo Potager Fénis)

Grand sirloin beef 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 Fénis)

Tagliata di garronese con patate e verdure € 24,00

Sliced Garronese beef steak served with potatoes and vegetables

**Prodotto acquistato surgelato - *Product purchased frozen*

***Prodotto abbattuto da noi - **Product blasted and chilled by us*

#Allergeni - Allergens

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

La Fondue

€ 18,00

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

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

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)

La Polenta# con Carbonada (liscia/concia)

€ 18,00/22,00

Polenta macinata a pietra

Polenta# with beef stew in red wine (carbonada)

(Chappoz Donnas/Alliod Periasc/ Lo Potager Féris)

La nostra selezione di formaggi/ Our selection of cheese #

€ 16,00

Con miele e marmellata La Tchavana, Fromagerie Brusson)

With honey and jam

**Prodotto acquistato surgelato - *Product purchased frozen*

***Prodotto abbattuto da noi - **Product blasted and chilled by us*

#Allergeni - Allergens

MENU BIMBI | CHILDREN'S MENU

La Pasta# al Pomodoro Pasta with Tomato Sauce	€ 12,00
La Pasta# al Ragù Pasta with Meat Sauce	€ 12,00
Il Risotto ai Formaggi# Risotto with Cheeses	€ 12,00
Milanese con Patate Milanese Cutlet with Potatoes	€ 18,00
Gelato# della casa Home-made ice cream	€ 5,00

CONTORNI E INSALATE | SALADS AND SIDE DISHES

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

*Prodotto acquistato surgelato - *Product purchased frozen

**Prodotto abbattuto da noi - **Product blasted and chilled by us

#Allergeni - Allergens

DESSERTS

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

Savoiardi#, caffè e crema al mascarpone# dell'azienda Agrifoglio di Antagnod

Ladyfingers biscuits# with coffee and mascarpone# cream

Semifreddo al Genepi ** #

€ 10,00

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 blasted and chilled by us

#Allergeni - Allergens