

# LA MAISON DE L'APERÒ



Au Charmant Petit Lac nasce dal desiderio di offrire un servizio ricercato valorizzando l'ecosostenibilità e l'utilizzo dei prodotti locali di ottima qualità attraverso un concetto di calore familiare.

Sulla base di questi fondamentali, **La Maison de l'Aperò** è lieta di presentarvi un nuovo concetto di Lounge Bar con drink studiati ed elaborati utilizzando prodotti biologici.

Il bere, inteso come riflesso condizionato di un bisogno naturale, si incontra con ricerca e sperimentazione al fine di valorizzare il tempo che dedichiamo a noi stessi.

*"Quanto più del tempo si tiene a conto, tanto più si dispera d'averne che basti, quanto più se ne gitta, tanto par che n'avanzi."*

- Giacomo Leopardi



# LA MAISON DE L'APERÒ

## SIGNATURES DRINKS

### TANTO DI CAPPELLO

18

NOTE: Tostate, dolci

SAPORI: Equilibranti

INGREDIENTI: Bas-Armagnac Age d'Or, Mozart dark chocolate, merlet creme de poire, spuma di castagne.

Un marron-glacé da bere e da mangiare.

È il dessert drink che chiude il menu e come tradizione vuole, *saluta l'ospite con Tanto di Cappello!*



18

### VODKA SACHER

NOTE: Dolci, tostate

SAPORI: Equilibranti

INGREDIENTI: Mermaid salt vodka, Mozart dark chocolate, merlet lune d'apricot, panna, cacao.



"Spazio per il dolce lo abbiamo sempre".

Lo strato di panna sul drink conferisce quella cremosità che ci fa leccare le labbra e rimanda all'essenza dei dessert, ovvero, quella sensazione di rilassamento e di piacere che ricerchiamo negli attimi.

### RON WEASLEY FASHIONED

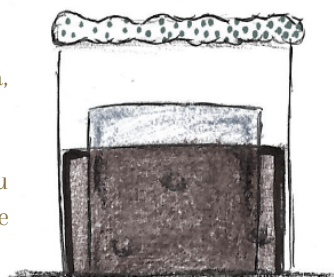
18

NOTE: Sulfureo, erbaceo, legnoso

SAPORI: Equilibranti

INGREDIENTI: The irishman whisky 12 anni, bitter erba tagliata, aroma di muschio, sciroppo al fieno, pasta dentifricia.

Dalla pozione di artemisia al bicchiere. Un twist su un'intramontabile classico in chiave Hogwarts e che riprende la caratterizzazione del personaggio di Ron Weasley.





# LA MAISON DE L'APERÒ

## SIGNATURES DRINKS

### FLAMBÉ, NIENTE DI CHE!

18

NOTE: Dolce, speziato

SAPORI: Complementari

INGREDIENTI: Cognac, tatratea herbal, merlet crème de cassis, bitter triple sec.

Niente di che... Spesso è così che si infiammano le passioni. Per esperienza abbiamo imparato che ciò che all'inizio può bruciare, con il tempo ne assaporiamo meglio il gusto. Di quegli aromi caldi e confortanti che si aprono ed entrano nella concezione di familiarità.



18

### HÂRMONIA

NOTE: Affumicato, sapido, agrumato

SAPORI: Contrastanti

INGREDIENTI: Mezcal Gin, mermaid salt vodka, sesì bitter, piment d'espelette, polvere di carota.

Dall'opera di Carl Smith, *"Terra & Mare"*, un drink che celebra la bellezza dell'incontro degli elementi.

È nell'equilibrio dei contrasti che troviamo l'esaltazione dei sapori.

### NEGRONI AL ... PINO

18

NOTE: Tostato, speziato, amaricante

SAPORI: Contrastanti

INGREDIENTI: Grappa Barricata, Q. bitter bianco, vermouth royal blanc, quaglia pino mugo.

Ogni menu che si rispetti deve avere un negroni ed una sua rivisitazione che esalti il luogo in cui si ci trova.





# LA MAISON DE L'APERÒ

## SIGNATURES DRINKS

### GREEN MULE

18

NOTE: Speziato, acido, tostato

SAPORI: Contrastanti, equilibranti

INGREDIENTI: Vodka infusa al pistacchio, succo di limone, ginger beer, aria al pistacchio.

L'idea nasce dalla voglia di abbinare al carattere piccantino e speziato della ginger beer, una nota resinosa e tostata che potesse esaltarsi mediante il contrasto con l'acidità.



18

### AUGUSTA PRÆTORIA

NOTE: Umami, speziato

SAPORI: Equilibranti

INGREDIENTI: Whisky infuso al lardo di Arnad, liquore al fungo porcino, sciroppo di zucchero, vino rosso valdostano.



La Valle d'Aosta fu la prima colonia fondata dall'imperatore Augusto. L'influenza della cucina romana si radica sia nella cultura che nei sapori locali... Due cucine povere ma saporite si incontrano!

### MACBETH

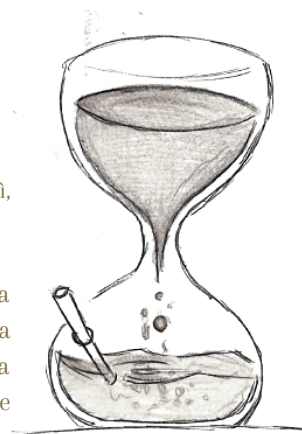
18

NOTE: Speziato, dolce, agrumato

SAPORI: Complementari

INGREDIENTI: Gin, liquore camomilla, liquore zenzero, hitheoria histeri, infuso di alloro e frutti rossi.

Un drink che ci porta a prenderci il nostro tempo... A goderci la degustazione. I contrasti caldo e freddo rimandano a quelli tra tempo ciclico e lineare dell'opera di Shakespeare mentre l'isteria è il tocco che contraddistingue il personaggio. Si perde tenore alcolico con il tempo ma si acquista profondità.





# LA MAISON DE L'APERÒ

## SIGNATURES DRINKS

### CHE FICO!

18

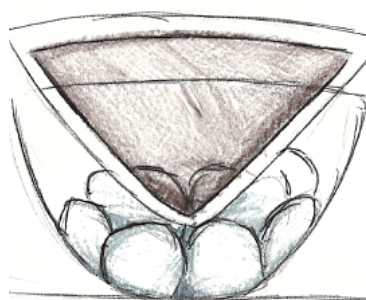
NOTE: Fruttato, legnoso, speziato

SAPORI: Contrastanti

INGREDIENTI: Blah tequila blanca, marmellata di fico, cordiale al fieno, pepe nero.

*Che Fico!* È ciò che esclamano quando spinti dalla curiosità, rompiano gli indugi e proviamo qualcosa di nuovo e ne restiamo sorpresi.

La sfida era presentare un drink base tequila che non fosse volto semplicemente al periodo estivo.



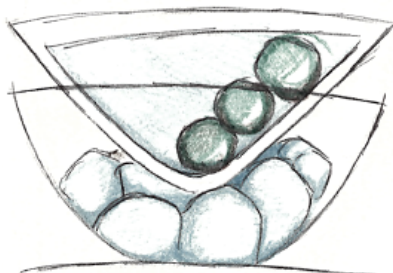
18

### AB IMO PECTORE

NOTE: Dolci, aspre

SAPORI: Contrastanti

INGREDIENTI: Hendrix gin, liquore sambuco, succo di lime, sciroppo, caramello salato



Letteralmente "dal profondo del petto". Un drink che ci porta a scoprirlo attraverso i suoi contrasti e le sue diverse sfumature.

Le finte olive? Prima, durante e dopo.

### RICORDO D'ESTATE

18

NOTE: Esotico, tostato, amaricante

SAPORI: Contrastanti

INGREDIENTI: Rum scuro, liquore al caffè, bitter al cacao, succo di mirtillo, ganache al cioccolato bianco al passion fruit, finto maraschino al passion fruit.

Quando ne sentiamo il bisogno, il ricordo ci permette di tornare a momenti realmente vissuti, a persone concretamente amate, a eventi o fatti che ci hanno coinvolto. Senza per questo restare intrappolati nel passato.





# LA MAISON DE L'APERÒ

## I GRANDI CLASSICI

|   |    |
|---|----|
| <b>APEROL SPRITZ</b><br>Aperol, soda, prosecco                      | 12 |
| <b>NEGRONI</b><br>Gin, vermouth, campari                            | 15 |
| <b>MOSCOW MULE</b><br>Vodka, lime, ginger beer                      | 15 |
| <b>BRAMBLE</b><br>Gin, limone, zucchero, crème de mure              | 15 |
| <b>ANGEL FACE</b><br>Gin, lune d'apricot, calvadòs                  | 15 |
| <b>OLD FASHIONED</b><br>Bourbon, zucchero, angostura, soda          | 15 |
| <b>MANHATTAN</b><br>Rye, vermouth, angostura                        | 15 |
| <b>GROG</b><br>Rum, acqua calda, mix di spezie                      | 15 |
| <b>ESPRESSO MARTINI</b><br>Vodka, liquore caffè, espresso, zucchero | 15 |
| <b>AMERICANO</b><br>Bitter, vermouth, soda                          | 15 |
| <b>MARGARITA</b><br>Tequila, triple sec, lime                       | 15 |
| <b>MONTEROSA VIRGIN</b><br>Polpa di carota, mela, zenzero           | 12 |



# LA MAISON DE L'APERÒ

## GENTIL GIN TONIC

---

### DALLA VALLE D'AOSTA

---

GLACIALIS

14

ACQUEVERDI

14

VERGIN

14

---

### DALL'ITALIA

---

|              |    |
|--------------|----|
| O'NDINA      | 15 |
| GIL          | 15 |
| BLAGHEUR     | 15 |
| DAVID        | 15 |
| PANAREA      | 15 |
| A' LA MADAME | 16 |
| CROCODILE    | 16 |
| SABATINI     | 16 |

---

### DAL MONDO

---

|             |    |
|-------------|----|
| OMG         | 15 |
| GENEROUS    | 15 |
| PLYMOUTH    | 15 |
| LONDON N°1  | 15 |
| STAR BOMBAY | 15 |
| CUBICAL     | 16 |
| HENDRIX     | 16 |

---

### ABBINAMENTI DI TONICHE

---

LIGHT

MEDITERRANEAN

INDIAN



# LA MAISON DE L'APERÒ

## I DISTILLATI

---

### COGNAC

---

**DELAMAIN** 18  
Pale & Dry xo

**DE FUSSIGNY** 18  
Vs Selection

---

### CALVADOS

---

**CHRISTIAN DROUIN** 14  
Pays d'Auge Reserve

**CHATEAU DU BREUIL** 14  
Pays d'Auge

---

### BAS ARMAGNAC

---

**DARTIGALONGUE**  
2000  
18

**SAMALENS**  
V.S.O.P  
14

**DARTIGALONGUE**  
Hors d'Age  
16

---

### WHISKY

---

**MACALLAN** 18  
12

**STAUNING** 18  
Kaos

**ICHIRO'S MALT** 18

**GLENFIDDICH** 18  
18

**AERSTONE 10YO** 18  
Land Cask

**TEELING** 18  
Small batch

**TEELING** 18  
Single malt

**MICHTER'S** 18  
Bour Bon

**STAUNING PEAT** 20

**PAUL JOHN** 20  
Classic Select Cask

**TULLIBARDIN** 20  
Highland 7yo

**HIGHLAND** 20  
**VALFATHER**

**NIKKA YOICHI** 20  
Single Malt

**NIKKA MIYAGIKYO** 20  
No Age

**KAVALAN** 20  
Single Malt





# LA MAISON DE L'APERÒ

## I DISTILLATI

---

### BRANDY

---

#### RENÉ DE CHALLANT

18

---

### RUM

---

|                                |    |  |    |
|--------------------------------|----|--|----|
| <b>MOON IMPORT</b><br>Trinidad | 14 | <b>ZACAPA</b><br>23 yo                     | 16 |
| <b>MOON IMPORT</b><br>Barbados | 14 | <b>SAINT JAMES</b><br>Hors d'Age           | 22 |
| <b>MOON IMPORT</b><br>Guyan    | 14 | <b>CHAMAREL XO</b><br>Premium              | 22 |
| <b>ELDORADO</b><br>15 yo       | 16 | <b>KARUKERA BLACK</b><br>Alligator Edition | 22 |
| <b>CENTENARIO</b><br>25 yo     | 20 | <b>MAISON DU RHUM</b><br>Sainte Lucie 8 yo | 20 |

---

### GRAPPE

---

|                                     |    |                                    |    |
|-------------------------------------|----|------------------------------------|----|
| <b>LEVI</b><br>Petite Arvine        | 10 | <b>VERTOSAN</b><br>5 Legni         | 10 |
| <b>LEVI</b><br>Pinot Noir           | 10 | <b>GAJA</b><br>Sito Moresco        | 12 |
| <b>LEVI</b><br>Petit Rouge          | 10 | <b>BERTA</b><br>Barbera            | 12 |
| <b>LEVI</b><br>Grappa di Sirah      | 10 | <b>BERTA</b><br>Moscato            | 12 |
| <b>LA VALDOTAINE</b><br>Chambave    | 10 | <b>BERTA</b><br>Bracchetto         | 12 |
| <b>LA VALDOTAINE</b><br>Petit Rouge | 10 | <b>SAN LEONARDO</b><br>Stravecchia | 14 |



# LA MAISON DE L'APERÒ

---

## AMARI E LIQUORI

---

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <b>DENTE DI LEONE</b><br>La Valdôtaine - Amaro | 8 | <b>GENEPY RISERVA</b><br>Vertosan                 | 8 |
| <b>AMARO AOSTA</b><br>La Valdôtaine            | 8 | <b>GENEPY ZERBION</b><br>Vertosan                 | 8 |
| <b>EBO LEBO</b>                                | 8 | <b>LIQUORE ALLA<br/>GENZIANA</b><br>La Valdôtaine | 8 |
| <b>LIQUORE TIRAMISÙ</b><br>Dolcebere           | 8 | <b>LIQUORE SACHER</b><br>Dolcebere                | 8 |

---

## BEVANDE

---

**COCA-COLA**  
**COCA-COLA 0**  
**FANTA**  
**SPRITE**  
**CRODINO**  
**CAMPARI SODA**  
**APEROL SODA**

8

---

## SUCCHI

---

**ALBICOCCA**  
**PESCA**  
**PERA**  
**MIRTILLO**  
**ACE**  
**SPREMUTA  
D'ARANCIA**

8



# LA MAISON DE L'APERÒ

## CAFFETTERIA & TISANERIA

---

### CAFFETTERIA

---

|                     |   |                      |   |
|---------------------|---|----------------------|---|
| ESPRESSO            | 3 | LATTE MACCHIATO      | 4 |
| CAFFÈ MACCHIATO     | 3 | CAFFÈ DOPPIO         | 6 |
| CAPPUCCINO          | 4 | CAFFÈ CORRETTO       | 4 |
| DECAFFEINATO        | 3 | CAFFÈ SHAKERATO      | 8 |
| GINSENG / ORZO      | 3 | AMERICANO            | 3 |
| CIOCCOLATA CALDA    | 8 | IRISH COFFE          | 8 |
| CIOCCOLATA SPECIALE | 9 | VIN BRULÉ BOMBARDINO | 8 |

---

### SELEZIONE DI THE E TISANE

CON L'ACCOMPAGNAMENTO DI PICCOLA PASTICCERIA

---

#### THE E TISANE SFUSE

CAMOMILLA BIO

HERBAL TEA

FIORI DI TIGLIO

ROSA CANINA

MISTO DI FRUTTI ROSSI

THE VERDE

ENGLISH THE

# LA MAISON DE L'APERÒ



## BAR FOOD

*La Maison de L'Aperò* ha  
pensato anche al vostro  
spuntino!





# LA MAISON DE L'APERÒ

## BAR FOOD

---

|   |    |
|---|----|
| <b>FOCACCIA</b><br>Prosciutto St. Marcel e fontina D.O.P<br>Valdostana  | 14 |
| <b>FOCACCIA</b><br>Mocetta, salsa di noci e insalata  | 14 |
| <b>TOAST</b><br>Prosciutto cotto alla brace con fontina   | 14 |
| <b>TRAMEZZINO</b><br>Prosciutto cotto, maionese e formaggio   | 14 |
| <b>TRAMEZZINO CEASAR</b><br>Pollo, maionese, insalata, pancetta<br>e scaglie di parmigiano  | 14 |
| <b>SELEZIONE DI SALUMI LOCALI</b><br>Mocetta, lardo di Arnad D.O.P,<br>prosciutto cotto e crudo di St. Marcel,<br>Boudin, salame k0 | 22 |
| <b>SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI</b><br>Fontina D.O.P, selezione di tome di diverse<br>stagionature                                  | 22 |
| <b>MISTO VALDOSTANO</b><br>Selezione mista di salumi e formaggi locali  | 25 |

---