

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 fondamenti, ***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

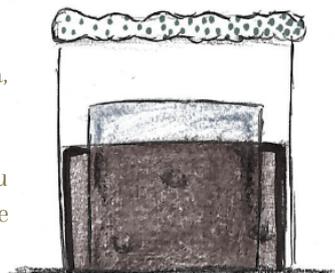
18

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.



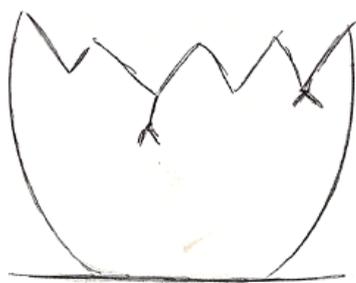
18

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

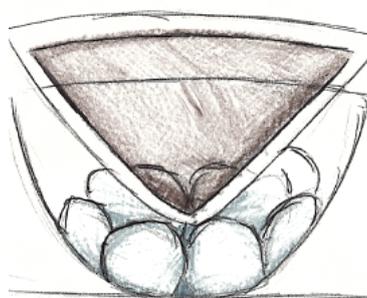
NOTE: Fruttato, legnoso, speziato

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.



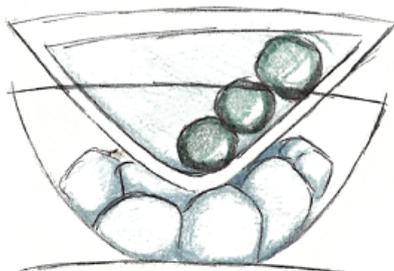
18

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

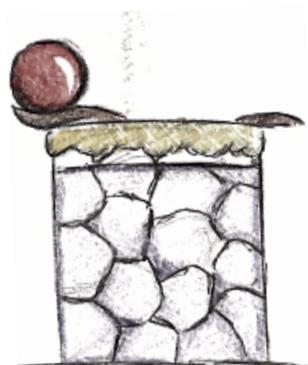
18

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

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

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

GRAPPE

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



LA MAISON DE L'APERÒ

AMARI E LIQUORI

DENTE DI LEONE La Valdôtaine - Amaro	8	GENEPY RISERVA Vertosan	8
AMARO AOSTA La Valdôtaine	8	GENEPY ZERBION Vertosan	8
EBO LEBO	8	LIQUORE ALLA GENZIANA La Valdôtaine	8
LIQUORE TIRAMISÙ Dolcebere	8	LIQUORE SACHER 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

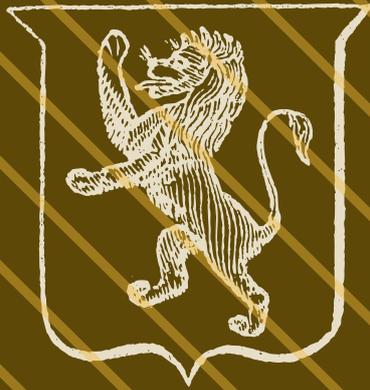
ENGLISH THE

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

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