

LoBistrot

CENA | DINNER

I NOSTRI FORNITORI LOCALI

Azienda agricola Chappoz, salumificio Bertolin,
Fromagerie haut Val d'Ayas, fratelli Massaia,
Agrifoglio, Erbavoglio....

Tutte le ricette contengono allergeni.

Vi chiediamo cortesemente di comunicare allo staff le vostre allergie all'inizio del pranzo
Coperto e Forno €2,5

Tutti i prodotti a base di uova, pesce e carne, sono abbattuti o acquistati surgelati

Lo Bistrot

ANTIPASTI | STARTERS

L'Assiette di Salumi | *Selection of Cured Meats*

Crudo fran bon aromatizzato al genepy, lardo d'arnad, boudin, salame bovino/suino, mocetta, salame di cervo, mocetta di cinghiale

Raw fran bon flavored with genepy, arnad lard, boudin, beef/pork salami, mocetta, deer salami, wild boar mocetta

€ 20,00

La tartare di Fassone | *Fassone Tartare*

Zabaione salato, ricotta km.0 e cialda di polenta croccante

Salted zabaione, ricotta km.0 and crispy polenta wafer

€ 20,00

L'uovo Poché | *The Poached Egg*

Con cavolfiore e carbone vegetale

With cauliflower and charcoal

€ 16,00

Le Animelle Fritte | *Fried Sweetbreads*

Porri, patate e liquirizia

Leeks, potatoes and licorice

€ 16,00

La trota Marinata | *The Marinated Trout*

Gin Valdostano e barbabietola con crème fraîche agli agrumi

Aosta Valley and Beetroot with citrus crème fraîche

€ 16,00

La Tarte - Tatin | *The Tarte - Tatin*

Di scalogno con salsa al Bleu d'Aoste

Of shallots with Bleu d'Aoste sauce

€ 16,00

Lo Bistrot

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Il Risotto Carnaroli | *The Carnaroli Risotto*

Con fromadzo d.o.p, burro acido e polvere di barbabietola
Fromadzo d.o.p, sour butter and beetroot powder

€ 16,00

Le Tagliatelle Fresche | *Fresh Tagliatelle*

Con ragù di cervo e cioccolato fondente Valdostano
With deer ragout and dark chocolate from Aosta Valley

€ 16,00

I Cappellacci di Boudin | *Boudin Cappellacci*

Con fonduta di caprino e gel di mela verde
With goat cheese fondue and green apple gel

€ 16,00

Lo Spaghetto | *Spaghetti*

Burro affumicato, nocciola tostata e animella croccante
Smoked butter, toasted hazelnut and crispy sweetbread

€ 16,00

La Zuppa del giorno | *Soup of the day*

€ 16,00

LoBistrot

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Il Filetto di Fassone come vuoi tu: | *The Fassone Fillet as you wish:*

- Alla griglia | *Grilled*
- Al Bleu d'Aoste | *With Bleu d'Aoste cheese*
- Con salsa d'ostrica | *With oyster sauce*

€ 34,00

La Tagliata di Fassone | *The Cut of Fassone*

Cotto alla griglia con patate al burro
Grilled with butter potatoes

€ 25,00

Il Lardburger

Hamburger di sottofiletto e lardo d'Arnad, servito con cipolla rossa caramellata e patate
Fillet burger and Arnad lard, served with caramelized red onion and potatoes

€ 25,00

La Polenta e Cervo 2.0 | *Polenta and Deer 2.0*

Filetto di cervo cotto a bassa temperatura con polenta al forno e ristretto di Fumin aromatizzato
Deer fillet cooked at low temperature with baked polenta and reduced flavored Fumin

€ 30,00

Carré d'Agnello | *Rack of Lamb*

Con senape, pistacchio e pera al martin sec al vin brulè
With mustard, pistachio and pear with mulled wine

€ 28,00

Selezione di formaggi valdostani | *Selection of local cheeses*

€ 18,00

CONTORNI | SIDES

Le Patate al Burro

Potatoes with butter

€ 6,00

L' Insalata Mista | *Mixed Salad*

Insalata verde, pomodori e carote
Green salad, tomatoes and carrots

€ 6,00

Le Verdure alla Griglia | *Grill Vegetables*

€ 12,00

Lo Bistrot

MENU BIMBI | CHILDREN'S MENU

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

DESSERTS

La Crostata che non ti aspetti <i>The tart you don't expect</i>	€ 10,00
Il Tiramì "BOOM" Sfera di fondente, crema al mascarpone e caffè su terra di tegole valdostane <i>Fondant ball, mascarpone cream and coffee on Aosta Valley's tile ground</i>	€ 10,00
La Mont Blanc a Modo Mio <i>Mont Blanc in my own way</i>	€ 10,00
Il cannolo in Val d'Ayas <i>The cannoli in Val d'Ayas</i>	€ 10,00
La Nocciola, Nocciola e Nocciola <i>Hazelnut, hazelnut and hazelnut</i>	€ 10,00

I NOSTRI FORNITORI LOCALI

AZIENDA AGRICOLA CHAPPOZ, SALUMIFICIO BERTOLIN,
FROMAGERIE HAUT VAL D'AYAS, FRATELLI MASSAIA, AGRIFOGLIO, ERBAVOGLIO.....

Tutte le ricette contengono allergeni. Vi chiediamo cortesemente di comunicare allo staff le vostre allergie e/o intolleranze.
All our products could contain allergens, for special needs, please contact the staff on duty.

Tutti i prodotti a base di uova, carne e pesce sono abbattuti
All products with eggs, meat and fish are blast frozen

Coperto e Forno €3
Cover Charge and Bakery €3