

LoBistrot

PRANZO | LUNCH

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

LoBistrot

PRANZO | LUNCH

ANTIPASTI | STARTERS

La selezione di salumi locali | *The selection of local meats*

la nostra selezione: lardo di Arnad, mocetta, crudo fran bon, salsicciette e boudin (selezione Bertolin)

€ 16,00

Our selection: Arnad lard, mocetta, crudo fran bon, sausages and boudin (selection Bertolin)

Il lardo di Arnad "Bertolin" | *The lard of Arnad "Bertolin"*

Millefoglie di pane nero, castagne* e miele

€ 15,00

Millefeuille of black bread, chestnuts and honey*

La tartare di sottofiletto di fassone | *Tartare of fillet of fassone*

Con salsa leggera di acciughe e pomodoro confit

€ 18,00

With light anchovy sauce and tomato confit

La creme brulé

Di porri e fonduta

€ 16,00

Of leeks and fondue

Il magatello | *The store of beef*

Cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e verdure in agrodolce

€ 15,00

Cooked at low temperature, tuna sauce and sweet and sour vegetables

LoBistrot

PRANZO | LUNCH

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

La polenta concia | *The polenta concia*

Macinata a pietra "Chappoz" con fontina e gratinata al forno

Stonegrounded "Chappoz" with fontina cheese and baked

€ 15,00

La zuppa di pane | *The bread soup*

Raffermo con fontina e verza croccante gratinata al forno

Stale with fontina cheese and crispy baked savoy cabbage

€ 15,00

Il fusillone | *The fusillon*

Pomodorini e basilico fresco con boccone di mozzarella di bufala

Cherry tomatoes and fresh basil with a mouthful of buffalo mozzarella

€ 15,00

La pasta

Al pomodoro o al ragù

With tomato or meat sauce

€ 12,00

La zuppa di castagne e lenticchie | *The chestnut and lentil soup*

Con crostini di pane

With croutons

€ 15,00

Il risotto alla valdostana | *The Valdostan risotto*

€ 14,00

Gli agnolotti ai 3 arrosti | *Agnolotti with 3 roasts*

Con il loro sugo

with their sauce

€ 18,00

LoBistrot

PRANZO | LUNCH

PIATTI SPECIALI | SPECIAL DISHES

Fondue

Di fontina Ayas, crostini di pane, polenta, patate e mocetta

€ 18,00

Fontina Ayas, croutons, polenta, potatoes and mocetta

La selezione di formaggi | *The selection of cheeses*

Selezione di prodotti della valle d'Ayas, accompagnati da mostarde e noci

€ 16,00

Selection of products from the Ayas valley, accompanied by mustards and nuts

La tometta dal cuore tenero | *The tometta with a tender heart*

Grigliata al forno, patate di montagna, crudo fran bon "selezioni Bertolin"

€ 18,00

Grilled baked, mountain potatoes, raw fran bon "Bertolin selections"

Il "Vassoio" degustazione di diversi prodotti tipici della valle:

Salumi "selezione Bertolin", formaggi e mostarde, polenta alla fontina, cervo in civet, salsiccia ai porri e fonduta.

Minimo 2 persone

€ 30,00
a persona
per person

The "Tray" tasting of different typical products of the valley:

Salami "Bertolin selection", cheese and mustard, polenta with fontina cheese, deer in civet, sausage with leeks and fondue.

Minimum 2 people

La tagliata di fassone | *The cut of fassone*

Alla griglia con patate

€ 25,00

Grilled with potatoes

LoBistrot

PRANZO | LUNCH

Cervo in civet | *Deer in civet*

Con polenta macinata a pietra

With polenta ground in stone

€ 18,00

Salsiccia e porri | *Sausage and leek*

Con polenta macinata a pietra

With polenta ground in stone

€ 16,00

Il sottofiletto | *The tenderloin filet*

Di fassone alla griglia con rucola, pomodorini e patate al burro

Grilled fassone with arugula, cherry tomatoes and butter potatoes

€ 20,00

Le costolette di agnello | *The lamb chops*

Alla griglia con pomodorini e patate al burro

Grilled with cherry tomatoes and butter potatoes

€ 20,00

La polenta concia con i porri e la salsiccia | *Polenta with leeks and sausage*

Polenta "Chappoz" macinata a pietra e salsiccia di "Massaia"

€ 22,00

La polenta concia con cervo in civet | *Polenta concia with deer in civet*

Polenta macinata a pietra "Chappoz"

Stone ground polenta "Chappoz"

€ 22,00

LoBistrot

LE NOSTRE INSALATE | OUR SALADS

La Nizzarda

Insalata, patate, fagiolini*, uova, acciughe, olive e capperi

Salad, potatoes, green beans, eggs, anchovies, olives and capers*

€ 15,00

L'insalatona

Tonno, formaggio, insalata mista, pomodoro, uova, olive

Tuna, cheese, mixed salad, tomato, eggs, olives

€ 15,00

La Contadina

Insalatina, pere, toma, noci e crostini

Salad, pears, toma, walnuts and croutons

€ 15,00

La Bistrot

Insalata belga, mele, noci, uvetta, crostini di pane e speck

Belgian salad, Apples, Nuts, raisins, bread croutons and speck

€ 15,00

La Caesar

Insalata verde, pollo, guanciale croccante, crostini di pane, salsa caesar

Green salad, chicken, crunchy cheek, croutons, caesar sauce

€ 15,00

Il Poké di montagna

Riso basmati, pomodorini confit, capperi, battuta di fassone

Basmati rice, confit tomatoes, capers, fassone punch

€ 16,00

Il Poké di torrente

Patate condite, yogurt, fave, trota affumicata

Seasoned potatoes, yogurt, broad beans, smoked trout

€ 16,00

LoBistrot

PRANZO | LUNCH

CONTORNI | SECOND COURSES

Le Patate al burro Potatoes with butter	€ 6,00
L'Insalata mista The mixed salad	€ 6,00
Le Verdure miste alla griglia The mixed grilled vegetables	€ 12,00

MENU BIMBI | CHILDREN'S MENU

La pasta al pomodoro Pasta with tomato sauce	€ 12,00
La pasta al ragù The pasta with meat sauce	
Il risotto ai formaggi Risotto with cheese	€ 12,00
Milanese con patate Milanese cutlet with potatoes	€ 18,00
Pallard di sottofiletto con patate Filet pallard with potatoes	€ 16,00
Gelato della casa Home-made ice cream	€ 5,00

LoBistrot

PRANZO | LUNCH

DESSERTS

La torta di mele | The apple pie

Con fiordilatte km0

With fiordilatte km0

€ 8,00

La torta al cioccolato | The chocolate cake

Con fiordilatte km0

With fiordilatte km0

€ 8,00

La sfogliatina

Con gelato fiordilatte km0 e caramello caldo

With fiordilatte km0 ice cream and warm caramel

€ 10,00

Il semifreddo ai croccanti | The semifreddo with the crunchy

The semifreddo with the crunchy

€ 8,00