

LoBistrot

CENA | DINNER

LoBistrot

ANTIPASTI | STARTERS

La Tartare di Fassona / Fassona Tartare

€ 20,00

*Pasta Kataifi e mousse di pecora al miele
Kataifi pasta and honey sheep mousse*

Flan di verdura / Vegetables' flan

€ 14,00

*Con Fonduta d'alpeggio
With mountain pasture Fondue*

Trota barbabetola e Gin Tonic*

€ 16,00

*Gin Valdostano e barbabetola
Trout with Aosta Valley gin and Beetroot*

La Tarte - Tatin* / The Tarte - Tatin

€ 16,00

*Di scalogno con salsa al Bleu d'Aoste
Of shallots with Bleu d'Aoste sauce*

LA TRADIZIONE | THE TRADITION

Selezione di salumi locali / The selection of local meats

€ 18,00

*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*

L'Ovetto

€ 20,00

*L'Ovetto di gallina felice, fonduta, sfoglia, prosciutto di Saint Marcel
Egg, fondue, puff pastry, Saint Marcel ham*

Lo Bistrot

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Il Risotto | The Risotto

Robiola di capra, pesca e porri
Goat robiola, peach and leeks

€ 16,00

Le Tagliatelle | Tagliatelle*

Battuto di lepre, asparagi e pinoli
With deer ragout, asparagus and pine nuts

€ 16,00

I Cappellacci | Cappellacci*

Lardo, patata, Tegole su fonduta al blue di pecora e gel di passito VDA
Lardo, potatoes, Tegole on goat cheese fondue and gel of Passito VDA

€ 16,00

Lo Spaghetto | Spaghetti

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

€ 16,00

LA TRADIZIONE | THE TRADITION

La Zuppa alla Valdostana / The Valdostan soup

€ 15,00

La Zuppa di castagne e lenticchie / The chestnut and lentil soup

€ 15,00

LoBistrot

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Il capretto di Cugnod/ Cugnod's Goat € 22,00

*Aromatizzato ai germogli di pino, pinoli e patate
Flavored with pine shoots, pine nuts and potatoes*

La Tagliata di Fassone | The Cut of Fassone € 25,00

*Con patate al burro (minimo 2 persone)
With buttered potatoes (minimum 2 people)*

L'hamburger Bistrot/ Bistrot's hamburger € 23,00

*Sottofiletto e salsiccia massaja con cipolla caramellata e patate
Tenderloin and homemade sausage with caramelized onion and potatoes*

La pancia di maiale/ Pork belly € 20,00

*Cotta a bassa temperatura con mele caramellate
Cooked at low temperature with caramelized apples*

Carré d'Agnello | Rack of Lamb € 23,00

Miele e nocciole su crema di piselli alla menta
Honey and hazelnuts on mint peas* cream*

Il filetto come vuoi tu / The fillet "as you wish" € 34,00

*Alla griglia/con Bleu d'Aoste/al burro d'alpeggio
Grilled/with Bleu d'Aoste/with alpine butter*

La nostra selezione di formaggi/ Our selection of cheese € 16,00

*Con miele e marmellata
With honey and jam*

CONTORNI | SIDES

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 | Grill Vegetables € 12,00

LoBistrot

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
Pallard di Sottofiletto con Patate Fillet Pallard with Potatoes	€ 16,00
Gelato della casa Home-made ice cream	€ 5,00

DESSERTS

La Crostata che non ti aspetti / The tart you don't expect	€ 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 Tegole</i>	€ 10,00
Il dolce a sorpresa / Surprise dessert	€ 10,00
Il semifreddo* <i>Basilico e limone</i> <i>Basil and lemon</i>	€ 10,00
La bavarese d'Ayas* <i>Con latte km0 e frutti rossi</i> <i>With km0 milk and red berries</i>	€ 10,00

I NOSTRI FORNITORI LOCALI / OUR LOCAL SUPPLIERS

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

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.

*Alcuni prodotti sono lavorati e in seguito abbattuti per migliorarne la qualità
*Some products are processed and subsequently cut to improve their quality

Coperto e Forno €3,00
Cover Charge and Bakery €3,00