

LO BISTROT

La Valle d'Aosta nei nostri piatti

Prodotti speciali
di persone speciali

I nostri fornitori locali

Azienda agricola Chappoz per polenta e pane alla frutta

Perono per il pane

De Bosses per Prosciutto Crudo, Mocetta e Lardo

Bertolin per Cotechini e Salame

Fromagerie Haut Val d'Ayas per Toma, Fontina, Burro
e Panna

Bagnod per Formaggi di pecora

Peretto per Mozzarella e Burrata

Pavese per Farine e Conigli

Altura per Salmerini e Trote

Agrifoglio per Latte, Mascarpone e Gelato

Erbavoglio per la selezione dei Formaggi stagionati

Alpenzu' per le Conserve

Lo Potager per Polli, Uova, Frutta e Verdura

Alliod per Vitellone, Manzo e i sanget

ANTIPASTI | STARTERS

La selezione di salumi locali (De Bosses, Bertolin, Alliod) € 18,00

La nostra selezione: lardo di Arnad, mocetta, crudo De Bosses, salame e boudin, prosciutto cotto alle erbe di montagna

The selection of local cured meats

Il lardo di De Bosses € 14,00

Sfoglia di multicereale, castagne* e miele

Lard from Arnad, Bread, chestnuts* and honey

**La tartare di sottofiletto e stracciatella e pomodorino confit
(Val Carni, Peretto)** € 15,00

Tartare of sirloin steak and mozzarella (sheep)

**La Sale', Gran Gessato di Pecora, Crostini al burro
e giardiniera in agrodolce** € 15,00

La sale', Gran Gessato cheese (sheep), croutons cooked in butter

Giardiniera (De Bosses/Lo Potager Fenis)

**Trota marinata* al profumo di camomilla e primo sale,
(Altura Verres, Agrifoglio)** € 15,00

Marinated trout flavored with chamomile and cheese

**L'ovetto : Fonduta, Uovo di cascina, Crudo De Bosses,
e sfoglia Multicereale** € 18,00

The egg: Fondue, farm egg, Crudo De Bosses, and multigrain toast
(De Bosses, lo Panier Fénis, Fromagerie Brusson, Perono Periasc)

**La tarte Tatin di Scalogno e bleu d'Aoste
(lo Panier Fénis, Panizzi Morgex)** € 14,00

Tarte Tatin with shallots and bleu d'Aoste

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

- Il Risotto** € 14,00
asparagi e robiola di pecora
Risotto with asparagus and cheese
- Le Pappardelle*** € 14,00
Battuta di Coniglio , timo fresco e pomodorino confit e olive taggiasche
(Pavese Morgex Lo Panier Fenis)
Rabbit ragu', fresh thyme and confit cherry tomato
- Gli Agnolotti ai tre arrosti Con Ragu' bianco e noci** € 16,00
Agnolotti with three roasted meats (Alliod Periasc, Pavese Morgex)
With white ragout
- Lo Spaghetto** € 15,00
Lo spaghetti "cacio e pepe" di montagna (Bagnod Tchavana)
| Mountain "cacio e pepe" spaghetti
- Il Fusillone** € 16,00
Pomodorini e basilico fresco con boccone di mozzarella
(Peretto Pont-Saint-Martin Lo Potager Féris)
Cherry tomatoes and fresh basil with buffalo mozzarella
- La Zuppa alla Valdostana** € 15,00
(Perono Periasc/Fromagerie Brusson)
The Valdostana soup
- La Polenta Concia** € 15,00
Macinata a pietra con fontina e gratinata al forno
(Chappoz Donnas/Fromagerie Brusson)
The polenta concia Stonegrounded "Chappoz" with fontina cheese and baked
- La Zuppa di castagne* e lenticchie** € 15,00
(Pavese Morgex)
Chestnut and lentil soup

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Il Filetto di maialino, cotta a bassa temperatura **€ 20.00**

al forno con panatura di erbe di montagna e pane croccante

Con patate al burro (Val Carni/Lo Potager)

Pork filet, cooked at low temperature, with a herb crust

Guancia di manzo brasata al vin chinato su pure' **€ 18.00**

(Tchavana/Lo Potager Fénis)

Beef cheek, braised with vin blanc and potatoes

La tometta dal cuore tenero e mostarda di pere **€ 18.00**

accompagnato da verdure miste

(Tchavana/Lo Potager Fénis)

melted cheese and mixed green

La Costata di Fassone (consigliata x 2 persone) **€ 5,20 all'hg**

Con patate al burro (Val Carni/Lo Potager)

Rib Steak of Fassone With buttered potatoes (minimum 2 people)

L'Hamburger Bistrot **€ 22,00**

Sottofiletto e salsiccia con cipolla caramellata e patate

(Val Cani/Alliod Periasc/Lo Potager Fénis)

Grand sirloin steak and sausage burger with caramelized onion and potatoes

Il "Vassoio" degustazione di diversi prodotti tipici della valle: **€ 30,00**

(Minimo 2 persone prezzo a persona / Minimum 2 people price per person)

Salumi, formaggi e mostarde, polenta alla fontina, salsiccia ai porri e fonduta.

Cold cuts, cheeses and mustards, polenta with fontina cheese, leek sausage and fondue. (Chappoz Donnas/Fromagerie Brusson/Alliod Periasc/Lo potager Fénis)

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Carré d'Agnello

€ 22,00

Cotto al forno nel pino
Rack of Lamb cooked

Il filetto

€ 34,00

Alla griglia o al pepe verde
Fillet steak grilled or with green pepper sauce

La Costata di vitello alla Valdostana Consigliata per 2 persone

€ 42,00

Valdostana-style veal rib steak, cooked with herbs and fontina cheese

Il Sottofiletto

€ 20,00

Il sottofiletto alla griglia con rucola, pomodorini e patate (Val Carni)
Soirlon steak, Grilled with rocket, cherry tomatoes and potatoes cooked in butter

La Fondue

€ 18,00

Di fontina d'Ayas, crostini di pane, polenta, patate e mocetta Ayas
Fontina, croutons, polenta, potatoes and mocetta

La Polenta con Porri e Salsiccia

€ 16,00/22,00

Polenta macinata a pietra
Polenta with leeks and sausage
(Chappoz Donnas/Alliod Periasc/ Lo Potager Fénis)

La nostra selezione di formaggi/ Our selection of cheese

€ 16,00

Con miele e marmellata
With honey and jam

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

CONTORNI E INSALATE | SALADS AND SIDE DISHES

Insalatona (insalata, pomodoro, mozzarella, olive, tonno e uova) Salad (salad, tomato, mozzarella, olives, tuna and eggs)	€ 15,00
La Bistrot (insalata belga, mele, noci, speck, crostini, uvetta) La Bistrot (Belgian salad, apples, walnuts, speck, croutons, raisins)	€ 15,00
La Caesar (insalata, pollo, guanciale, crostini, salsa caesar) La Caesar (salad, chicken, pillow, croutons, caesar sauce)	€ 15,00
La Trotella (insalata, trota marinata, pomodorino confit e semi) The trout (salad, marinated trout, confit tomatoes and seeds)	€ 15,00
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 Grilled Vegetables	€ 12,00

DESSERTS

La Cheesecake con frutti rossi € 8,00
Cheesecake and red fruits

La torta di mele € 8,00
Con gelato fiordilatte km0
Apple cake with fiordilatte km0 ice cream

La torta al cioccolato / The chocolate cake € 8,00
Con gelato fiordilatte km0
With fiordilatte km0 ice cream

La sfogliatina € 10,00
Con gelato fiordilatte km0 e caramello caldo
Puff pastry with fiordilatte km0 ice cream and warm caramel sauce with mascarpone cream

Il Gelato con frutta fresca / Ice cream with fresh fruit € 8,00

Il Tiraboom € 10,00
Sfera di cioccolato e crema al mascarpone
Chocolate ball and mascarpone cream

Tutte le ricette contengono allergeni.

Vi chiediamo cortesemente di comunicare allo staff le vostre allergie all'inizio del pranzo.

Coperto e Forno €3.00

All recipes contains allergens.

We kindly ask you to inform the staff about your allergies at the beginning of the lunch.

Cover charge and Bakery €3.00

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

All egg-based products, fish and meat are blast chilled or purchased frozen

**Prodotto acquistato surgelato - *Product purchased frozen*