

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 **€ 15,00**

(Val Carni , Peretto)

Tartare of sirloin steak and mozzarella (sheep)

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

Meat salted, Gran Gessato cheese (sheep) ,croutons cooked in butter

Giardiniera (De Bosses/Lo Potager Fenis)

Trota marinata* al profumo di camomilla e primo sale, **€ 15,00**

(Altura Verres, Agrifoglio)

Marinated trout flavored with chamomile end chees

ANTIPASTI|STARTERS

La tarte Tatin di Scalogno e bleu d'Aoste

€ 14,00

(lo Potager Féris, Panizzi Morgex)

Tarte Tatin with shallots and bleu d'Aoste

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 Potager Féris, Fromagerie Brusson, Perono Periasc)

Il Flan di mela renetta e verza su fonduta di fontina

€ 14,00

Renetta apple and cabbage flan with fondue

(Lo Potager Fènis, Fromagerie Brusson)

Il bis di antipasti : battuta di vitellone e vitello tonnato

€ 20,00

Bis of starters : veal tartare and veal with tuna sauce

(Valcarni)

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Il Risotto

€ 14,00

Carnaroli, porri caramellati, miele km0, Gran Gessato di Ayas
Carnaroli rice, caramelized leeks, honey km0, sheep's cheese

Le Pappardelle*

€ 14,00

Battuta di Coniglio , timo fresco e pomodorino confit e olive taggiasche
(Pavese Morgex Lo Potager Fenis)
Rabbit ragu', fresh thyme and confit cherry tomato

Lo Spaghetto

€ 15,00

Lo spaghetti "cacio e pepe" di montagna (Bagnod Tchavana Gran Gessato di pecora)
Mountain "cacio e pepe" spaghetti

Il Fusillone

€ 16,00

Pomodorini e basilico fresco con boccone di mozzarella
(Peretto Pont-Saint-Martin Lo Potager Fénis)
Cherry tomatoes and fresh basil with buffalo mozzarella

La Zuppa alla Valdostana

€ 15,00

(Perono Periasc/Fromagerie Brusson)
The Valdostana soup : bread, cabbage, fontina cheese and broth

La Zuppa di castagne* e lenticchie

€ 15,00

(Pavese Morgex)
Chestnut and lentil 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 Pasta e fagioli

€ 15,00

Fresh pasta home made with beans

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Costine di maialino, cotte a bassa temperatura **€ 20.00**

con panatura di erbe di montagna e pane croccante

Con patate al burro (Val Carni/Lo Potager)

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

Con patate al burro (Val Carni/Lo Potager)

Bone 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, 30€ a persona / Minimum 2 people 30€ 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 on pine

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 bone 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 Polenta con Porri e Salsiccia (liscia/concia)

€ 16,00/22,00

Polenta macinata a pietra

Polenta with leeks and sausage

(Chappoz Donnas/Alliod Periasc/ Lo Potager Fénis)

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

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

Con miele e marmellata La Tchavana, Fromagerie Brusson)

With honey and jam

La Fondue € 18,00

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

Fontina, croutons, polenta, potatoes and mocetta

***La tometta dal cuore tenero e mostarda di pere
accompagnato da verdure miste*** € 18.00

(Tchavana/Lo Potager Fénis)

melted cheese and mixed green

Il cotechino con fonduta e polenta € 20,00

Cotechino with fonduta cheese and polenta

(Massaia, Fromagerie Brusson, Chappoz Donnas)

L'Hamburger di trota € 20,00

Con verdure al forno e le sue salse

(Altura Verres)

Trout burger with baked vegetables and sauces

La Trippa casereccia con polenta € 16,00

(Valcarni, Chappoz Donnas)

Tripe with polenta

MENU BIMBI | CHILDREN'S MENU

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

CONTORNI E INSALATE | SALADS AND SIDE DISHES

<i>Insalatona</i> (insalata, pomodoro, mozzarella, olive, tonno e uova)	€ 15,00
<i>Salad</i> (salad, tomato, mozzarella, olives, tuna and eggs)	
<i>La Bistrot</i> (insalata belga, mele, noci, speck, crostini, uvetta)	€ 15,00
<i>La Bistrot</i> (Belgian salad, apples, walnuts, speck, croutons, raisins)	
<i>La Caesar</i> (insalata, pollo, guanciale, crostini, salsa caesar)	€ 15,00
<i>La Caesar</i> (salad, chicken, pillow, croutons, caesar sauce)	
<i>La Trotella</i> (insalata, trota marinata, pomodorino confit e semi)	€ 15,00
<i>The trout</i> (salad, marinated trout, confit tomatoes and seeds)	
<i>Le Patate al Burro Potatoes with butter</i>	€ 6,00
<i>L' Insalata Mista Mixed Salad</i>	€ 6,00
Insalata verde, pomodori e carote	
Green salad, tomatoes and carrots	
<i>Le Verdure alla Griglia Grilled Vegetables</i>	€ 12,00

DESSERTS

La Cheesecake con composta di pere e cannella € 8,00
Cheesecake with pear and cinnamon jam

La tarte tatin di mele € 8,00
Con gelato fiordilatte km0
Apple tarte tatin with fiordilatte km0 ice cream

La torta al cioccolato € 8,00
Con gelato fiordilatte km0
Chocolate cake with fiordilatte km0 ice cream

L’Affogato al caffè/al Grand Marnier/ al cioccolato € 8,00
Ice cream with coffee or Grand Marnier, or chocolate

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 Tiramisù tutto home made € 10,00
Savoardi, caffè e crema al mascarpone dell’azienda Agrifoglio di Antagnod
Ladyfingers biscuits with coffee and mascarpone cream

Il panettone di Morandin con crema al nostro mascarpone € 10,00
Artisanal panettone with mascarpone cream

Il caffè Gourmand € 12,00
Caffè espresso accompagnato da una nostra selezione di dessert:
torta al cioccolato, tarte tatin, biscotti e zabaione, gelato km 0
Our dessert selection with coffee espresso

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*