



Bar à Fromage

Restaurant de montagne

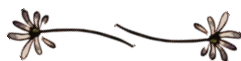


Nicolae in sala,

Toader in cucina,

*e i loro collaboratori Guido, Giovanni, Luigi
Matteo, Salvatore e Firas*

Vi augurano una piacevole sosta in questa casa



Toader, lo Chef, Vi propone ogni giorno

Un piatto della tradizione valdostana

I salumi tipici

Il Tagliere dei salumi tipici della Casa, burro e castagne

La planche de charcuterie du pays, beurre et châtaignes

Salami, ham and the typical cold meat of Cogne, butter and chestnuts

• 22 •

L'estate, gli antipasti

L'orto croccante in delicata salsa di acciughe

Légumes croquants en légère sauce d'anchois

Crunchy vegetables - light anchovy sauce

• 16 •

Il vitello tonnato

"Vitello tonnato": veau fondant, sauce au thon et câpres

Tender veal with tuna-caper sauce

• 18 •

L'insalatina di trota salmonata marinata all'aneto, zenzero e pepe rosa

All'aneto, zenzero e pepe rosa, yogurt di pecora "Le Beson"

Salade de truite saumonée de Lillaz marinée à l'aneth, gingembre et poivre rose, yabourt de brebie "Le Beson"

Dill, ginger and pink pepper marinated Lillaz trout salad, "Le Beson" sheep yoghurt

• 18 •

La caponata di verdure

salsa al Parmigiano Reggiano di Paolo Gennari, affinato da Roberto nella cantina del Bellevue

Caponata de légumes, sauce au Parmigiano Reggiano de Paolo Gennari affiné dans la cave du Bellevue

Végétables caponata, home-aged Paolo Gennari's Parmigiano Reggiano sauce

• 16 •

Il carpaccio di carne di manzo "messada"

sedano e mele della regione

Carpaccio de viande de bœuf salée, céleri et pomme de la région

Corned beef carpaccio, celery and apple of the region

• 18 •

La tradizione del Bar à Fromage, i primi

La Favô

(pasta, fave, pomodori, Fontina, crostini di pane nero)*

Pâtes, fèves, tomates, fromage Fontina, croûtons de pain noir*

Short pasta with green beans, Fontina cheese, tomatoes and bread croutons*

• 20 •

I tajarin alla trota salmonata di Lillaz

Pâtes à l'œuf à la truite saumonée de Lillaz

Tjararin pasta with Lillaz salmon trout

• 18 •

Gli agnolotti Maison ai tre arrosti

Agnolotti Maison farcis aux trois rôtis

Homemade agnolotti pasta stuffed with the three roasts

• 20 •

La vellutata del Gran Paradiso

(ortiche, spinaci selvatici, erbe dei Prati di Sant'Orso, Fontina e crostini di pane nero)

Vélouté du Grand Paradis: orties, épinards sauvages, herbes de Prés de Saint Ours, Fontina et croûtons de pain noir

Grand Paradis soup: nettles, wild spinach, Sant'Orso meadow's herbs, Fontina cheese and black bread croutons

• 16 •

La polenta pasticciata

(Fontina e cipolla brasata)

Polenta avec fromage Fontina, oignons braisés

Polenta with Fontina cheese, braised onions

• 16 •

I piatti conviviali

per almeno due persone dello stesso tavolo

for at least two persons at the same table

pour un minimum de deux personnes de la même table

La Potence

bocconcini di manzo "Garronese" marinati nelle erbe del nostro orto e cucinati alla piastra

riso Pilaf con verdure di stagione saltate in padella, patate al forno e salse fatte in casa

Petits morceaux de boeuf "Garronese" marinés dans les herbes de notre potager et grillés,

riz Pilaf avec légumes de saison, pommes de terre et sauces maison

Morsels of beef "Garronese" marinated in the herbs from our vegetable garden and grilled,

rice pilaf with vegetables, potatoes and homemade sauces

a persona • 34 •

La Fonduta Maison

Fontina e Comté, crostini di pane, insalata verde e mocetta Maison

Fondue Maison, croutons de pain, salade verte et mocetta Maison

Home style cheese fondue, bread croutons, green salad and mocetta Maison

a persona • 30 •

La Raclette tradizionale

formaggio Raclette vaccino, mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce

Raclette traditionnelle, mocetta Maison, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux

Melted "Raclette" cheese with homemade mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

a persona • 30 •

La Raclette di capra

formaggio Raclette di capra fuso, mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce

Raclette de chèvre, mocetta Maison, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux

Goat cheese raclette with homemade mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

a persona • 32 •

L'Ecorce de Sapin dans sa boîte

formaggio cremoso fuso, mocetta, patate quarantine e verdure in agrodolce

Ecorce de sapin dans sa boîte, mocetta Maison, pommes de terre rattes et légumes en aigre-doux

Melted creamy Ecorce de Sapin cheese with homemade mocetta,

potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

a persona • 28 •

La Chinoise Royale

carne di manzo "messada" da cuocere nel brodo in cui sono state cucinate le verdure da consumare

con salse e patate quarantine. In seguito il brodo condisce il riso e...

Chinoise royale (viande de boeuf cuite dans son bouillon et...)

Chinoise royale (salted beef meat to cook in vegetarian stock and...)

non si serve nel dehors a persona • 32 •

La specialità

La Boucounò (lo spuntino a base di formaggio)

patate quarantine ed una degustazione di otto formaggi alpini

Huit fromages des Alpes, pommes de terre ratte

Eight cheeses of the Alps, mountain potatoes

• 26 •

La Grosa Boucounò (la gran degustazione di formaggi)

patate quarantine, insalata, polenta, salse ed una degustazione di diciotto formaggi alpini

Dix-huit fromages des Alpes, pommes de terre ratte

Eighteen cheeses of the Alps, mountain potatoes

• 42 •

La terrina di agnello in crosta di pistacchi

salsa di barbabietola e rafano

Terrine d'agneau en croûte de pistaches, sauce de betterave et raifort

Pistachio crusted lamb terrine, beetroot and horseradish sauce

• 24 •

Il pesce e la carne

Il filetto di trota salmonata di Lillaz alla piastra

patate al forno

Filet de truite saumonée de Lillaz grillé, pommes de terre au four

Lillaz salmon trout grilled, baked potatoes

•30•

La costoletta di vitello alla piastra

patate al forno e insalata verde

Cotelette de veau grillée, pommes de terre au four et salade verte

Grilled veal chop, baked potatoes and green salad

•42•

Per i più piccoli

La pasta al pomodoro

Pâtes à la tomate

Pasta with tomato sauce

•10•

La pasta alla bolognese

Pâtes à la Bolognaise

Pasta with Bolognese sauce

•12•

L'omelette al prosciutto e formaggio

Omelette au jambon et au fromage

Omelette with ham and cheese

•14•

La paillard di vitello e le patate al forno

Escalope de veau grillé et pommes de terre au four

Grilled veal escalope with baked potatoes

•16•

€, per finire in dolcezza

Il cremoso al lampone e cioccolato

Crèmeux au chocolat et framboise

Raspberry and chocolate creamy pudding

•14•

Il pan perdu

crema inglese e frutta di stagione

Pain perdu, crème anglaise et fruits de saison

Pain perdu, custard and seasonal fruits

•14•

Il gelato fior di Roccia

miele di montagna e torrone d'Alba

Glacé à la crème, miel de montagne et nougat d'Alba

Custard ice-cream, mountain honey and Alba's nougat

•12•

Lo zabaione

al Moscato d'Asti dei fratelli Savigliano e Marsala

Sabayon au vin Muscat d'Asti et Marsala

Egg nog with Moscato d'Asti and Marsala wine

•14•

Il sorbetto alla fragola e menta

Sorbet à la fraise et menthe

Strawberry and mint sorbet

•9•

Per il dopo pasto

La coppa dell'amicizia, per almeno due persone

nel caratteristico contenitore:

caffè, grappa, aromi segreti, zucchero e tanto fuoco

Coupe de l'amitié (café et grappa)

Friendship cup (coffee and grappa)

A PERSONA •9•

Oppure

Genepy, Grappe, Cognac, Vermouth, Rhum, Whisky e Calvados

DA 7 A 16

Non può mancare

L'Assenzio, il liquore dei pittori impressionisti dell'800 servito secondo l'antica ricetta •9•

L'Absynte selon l'ancienne recette

The Absynt served according to the classic recipe

Infine i nostri infusi

menta, camomilla, liquirizia, frutti e bacche rosse, malva, melissa, •6•
tiglio, digestiva, finocchio, verbena e anice stellato

Nos tisanes: menthe, camomille, réglisse, fruits rouges, mauve, tilleul, digestive,

fenouil, verveine et anis étoilé

Our herbal teas: mint, camomile, liquorice, red fruits, mauve, lime-blossom, digestive, fennel,

vervain and star anise

Acqua di sorgente

addizionata con anidride carbonica

•3,50•

Acqua minerale San Pellegrino

•5•

Bibite

•5•

Caffè

•2•

I prodotti contrassegnati con * possono essere congelati all'origine

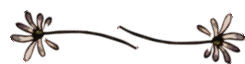
Alcuni prodotti possono essere soggetti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 Reg. 853/04. I nostri collaboratori saranno felici di fornire maggiori informazioni.

Da sempre in questa casa i prezzi comprendono il coperto e il pane



Nicolae

Vi propone
una piccola scelta
di vini al bicchiere



E vi ricorda che tutti i martedì,
oppure su prenotazione,
è disponibile la

Costoletta alla valdostana

Servita per un minimo di due persone

A PERSONA • 42 •

*Grazie di voler notare che l'uso di apparecchi elettronici quali cellulari, tablet etc. A tavola compromette seriamente la cottura e la digestione (soprattutto per i bimbi) dei cibi più delicati.
I cani sono i benvenuti in questa antica casa ma non possono stare né sulle sedie né sulle panche*

Fam. Jeantet-Roullet



Gli allergeni

Il tagliere di salumi tipici: lattosio, anidride solforosa

L'orto croccante: pesce, lattosio, sedano

Il vitello tonnato: uova, pesce, sedano, senape, anidride solforosa

La caponata di verdure: lattosio, sedano, anidride solforosa

Il carpaccio di carne "messada": sedano, anidride solforosa

L'insalata di trota marinata: glutine, pesce, soia, lattosio,
frutta a guscio, senape, sesamo, lupino

La Favô: glutine, uova, soia, lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, lupino

I tajarin alla trota salmonata di Lillaz: glutine,
uova, pesce, lattosio, sedano, anidride solforosa

Gli agnolotti maison ai tre arrosti: glutine, uova, lattosio, sedano, anidride solforosa

La vellutata del Gran Paradiso: glutine, soia, lattosio,
frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, lupino

La polenta pasticciata: glutine, lattosio, anidride solforosa

La Potence: uova, pesce, lattosio, sedano, senape, anidride solforosa

La Fonduta maison: glutine, soia, lattosio, frutta a guscio, senape, sesamo, anidride
solforosa, lupino

La Raclette tradizionale: lattosio, anidride solforosa

La Raclette di capra: lattosio, anidride solforosa

L'Ecorce de sapin: lattosio, anidride solforosa

La Chinoise: uova, pesce, lattosio, sedano, senape, anidride solforosa

La Boucounò: lattosio, frutta a guscio, anidride solforosa

La Grosa Boucounò: glutine, lattosio, frutta a guscio, anidride solforosa

La terrina di agnello: lattosio, frutta a guscio, senape, anidride solforosa

Il filetto di trota salmonata di Lillaz: pesce, anidride solforosa

La costoletta di vitello alla piastra: glutine, lattosio, sedano, anidride solforosa

La pasta al pomodoro: glutine, uova, lattosio, sedano

La pasta alla bolognese: glutine, uova, lattosio, sedano, anidride solforosa

L'omelette al prosciutto e formaggio: uova, lattosio, anidride solforosa

La paillard di vitello e le patate al forno: anidride solforosa

Il cremoso al lampone e cioccolato: uova, soia, lattosio, frutta a guscio

Il pan perdu: glutine, uova, soia,
lattosio, frutta a guscio, senape, sesamo, anidride solforosa, lupino

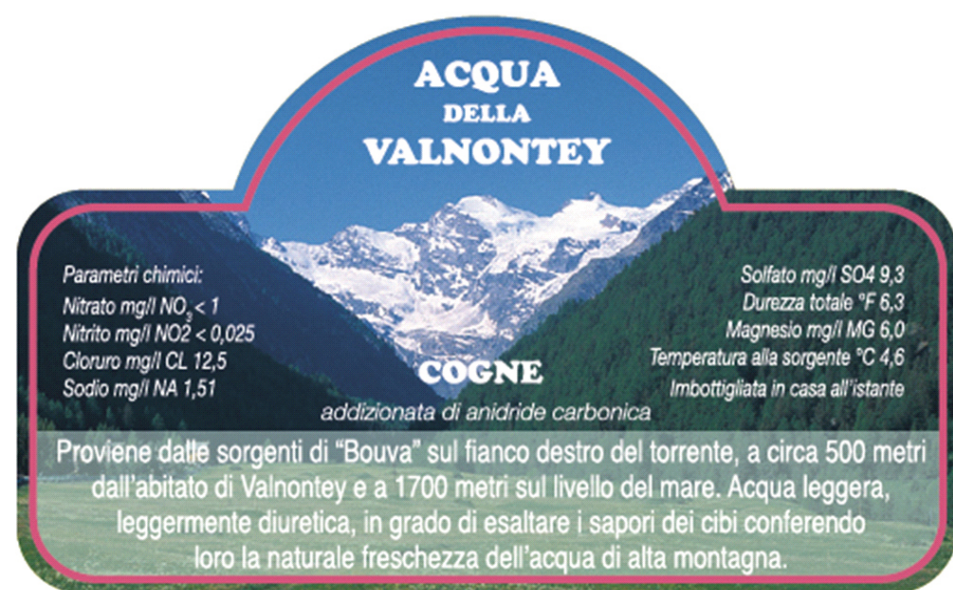
Il gelato Fior di Roccia: uova, lattosio

Lo zabaione: uova, anidride solforosa

La carta dei vini e delle birre

“Un bicchiere di vino è buono per la salute, il resto della
bottiglia è buono per il morale”

 *Vini certificati biologici*



Le acque della Valnontey

Provengono dalle sorgenti di “Bouva” sul fianco destro del torrente, a circa
500 metri dall’abitato di Valnontey e a 1700 metri sul livello del mare.

Acqua leggermente diuretica, in grado di esaltare i sapori dei cibi conferendo
loro la naturale freschezza dell’acqua di montagna.

LE BOLLICINE

Cave Mont Blanc (*Morgex, Valle d'Aosta*)

Blanc de Morgex et de La Salle

Metodo Classico Brunt Nature Pas Dosé - *Prié Blanc*

s.a. •41•

Blanc Fripon

Metodo Charmat Extra Dry - *Prié Blanc*

s.a. •31•

 **Cave Coopérative de l'Enfer** (*Arvier, Valle d'Aosta*)

Triskell Rosé

Metodo Classico Rosé Brut - *Mayolet*

s.a. •38•

Chemin de Vignobles (*Villeneuve, Valle d'Aosta*)

La Riserva di Nevecrino

Metodo Classico Extra Brut - *Chardonnay, Prié Blanc*

s.a. •92•

Nevecrino

Metodo Classico Extra Brut - *Chardonnay, Prié Blanc*

s.a. •51•

Feudo di San Maurizio (*Sarre, Valle d'Aosta*)

Thora

Metodo Charmat Brut - *Müller Thurgau*

s.a. •26•

 **Grosjean Vins** (*Quart, Valle d'Aosta*)

Montmary Rosé

Metodo Classico Extra Brut - *Pinot Noir, Chardonnay*

s.a. •41•

La Crotta di Vegneron (*Chambave, Valle d'Aosta*)

4478 “Nobleffervescense”

Metodo Classico Brut - *Pinor Noir*

s.a. •43•

Foss Marai (*Guia di Valdobbiadene, Veneto*)

Prosecco “Surfine”

Metodo Charmat Brut - *Sauvignon, Chardonnay, Glera*

s.a. •24•

Prosecco Rosé “Röss”

Metodo Charmat Brut Rosé - *Montepulciano, Bombino Nero, Uva di Troia, Sangiovese, Cabernet, Sagrantino*

s.a. •24•



I VINI BIANCHI

Cave Monaja *(Quart, Valle d'Aosta)*

Prêt à boire blanc 2022 - 2024 •48•
Traminer, Muscat de Chambave, Malvoisie de Nus e altre uve a bacca bianca (affinato in anfora)

Didier Gerbelle *(Aymavilles, Valle d'Aosta)*

Petit Rouge "Baie Blanche" 2023 •41•
Petit Rouge (vinificato in bianco)

Elio Ottin *(Porossan, Valle d'Aosta)*

Nuances 2021 •52•
Petite Arvine

Petite Arvine 2024 •41•
Petite Arvine

Ermes Pavese *(Morgex, Valle d'Aosta)*

Blanc de Morgex et de La Salle 2024 - 2025 •33•
Prié Blanc

Nathan 2022 •45•
Prié Blanc

Feudo di San Maurizio *(Sarre, Valle d'Aosta)*

Gewürztraminer "Grapillon" 2025 •32•
Gewürztraminer

* Grosjean Vins *(Quart, Valle d'Aosta)*

Petite Arvine "Vigne Rovetta3" 2024 •42•
Petite Arvine

Institut Agricole Régional *(Aosta, Valle d'Aosta)*

Perce-Neige 2023 •31•
Varietà internazionali a bacca bianca

La Crotta di Vegneron *(Chambave, Valle d'Aosta)*

Chambave Muscat 2023 - 2024 •32•
Moscato Bianco



Pinot Noir 2023 •25•
Pinot Noir (vinificato in bianco)

La Plantze di Henri Anselmet *(Saint-Pierre, Valle d'Aosta)*

La Copine 2023 •27•
Sauvignon

Al Mister 2024 •42•
Sauvignon, Viognier (affinato in anfora)

Les Crêtes *(Aymavilles, Valle d'Aosta)*

Chardonnay "Cuvée Bois" 2022 •75•
Chardonnay

Petite Arvine 2025 •36•
Petite Arvine

Lo Triolet *(Introd, Valle d'Aosta)*

Gewürztraminer 2021 •32•
Gewürztraminer

Muscat Petit Grain 2020 •33•
Moscato Bianco

Pinot Gris 2023 •34•
Pinot Gris

Pinot Gris "Amonpère" 2022 •46•
Pinot Gris

Maison Anselmet *(Saint Pierre, Valle d'Aosta)*

Chardonnay 2025 •38•
Chardonnay

Chardonnay "Élevé en fût de chêne" 2023 - 2024 •68•
Chardonnay

Mains et Cœur 2023 - 2024 •117•
Chardonnay

Müller Thurgau 2021 •36•
Müller Thurgau

Mathieu 2020 •90•
Riesling





Nix Nivis <i>Riesling</i>	2023	•46•
------------------------------	------	------

Stéphanie <i>Gewurztraminer</i>	2023 - 2024	•41•
------------------------------------	-------------	------

La Touche <i>Chardonnay, Gewürztraminer, Muscat, Pinot Gris, Müller Thurgau</i>	2023	•35•
--	------	------

Rosset Terroir *(Quart, Valle d'Aosta)*

Petite Arvine <i>Petite Arvine</i>	2023	•39•
---------------------------------------	------	------

Sopraquota 900 <i>Petite Arvine</i>	2021	•76•
--	------	------

Chardonnay 770 <i>Chardonnay</i>	2021	•57•
-------------------------------------	------	------

Premisse <i>Chardonnay, Pinot Gris, Moscato Bianco</i>	2021	•33•
---	------	------

*Société Agricole Noussan *(Saint-Christophe, Valle d'Aosta)*

Pinot Gris "Blanc du Tzanté" <i>Pinot Gris</i>	2023	•38•
---	------	------



I VINI ROSATI

Caves Coopératives de Donnas *(Donnas, Valle d'Aosta)*

Larme du Paradis <i>Picotendro (varietà autoctona di Nebbiolo)</i>	2024	•27•
---	------	------

La Crotta di Vegneron *(Chambave, Valle d'Aosta)*

Rosé Merveille <i>Syrah</i>	2025	•32•
--------------------------------	------	------

Les Crêtes *(Aymavilles, Valle d'Aosta)*

Rosé <i>Petit Rouge</i>	2025	•30•
----------------------------	------	------

Maison Anselmet *(Saint Pierre, Valle d'Aosta)*

Rosé "Les deux petits cœurs" <i>Merlot</i>	2021 - 2022	•41•
---	-------------	------



I VINI ROSSI

Cave Monaja (Quart, Valle d'Aosta)

Foehn 2019 - 2020 •56•
Fumin, Petit Rouge, Vien de Nus

Monaja 300 2019 - 2020 •116•
Petit Rouge, Fumin, Vien de Nus

Caves Coopératives de Donnas (Donnas, Valle d'Aosta)

Donnas 2020 •35•
Picotendro (varietà autoctona di Nebbiolo), Neyret, Freisa

*Cave Coopérative de l'Enfer (Arvier, Valle d'Aosta)

Clos de l'Enfer 2020 - 2021 •52•
Petit Rouge

Digne du Pape 2021 •56•
Petit Rouge

Enfer d'Arvier 2022 •44•
Petit Rouge, Pinot Noir

Didier Gerbelle (Aymavilles, Valle d'Aosta)

Rouge Deque-na! 2023 •30•
Cornalin, Premetta, Fumin

Elio Ottin (Porossan, Valle d'Aosta)

Pinot Noir 2023 - 2024 •47•
Pinot Noir

L'Emerico 2021 - 2022 •70•
Pinot Noir

Non Expedit 2021 •63•
Syrah

Clairet 2020 •69•
Nebbiolo, Neyret

Torrette Supérieur 2022 - 2023 •41•
Petit Rouge, Fumin



Feudo di San Maurizio (Sarre, Valle d'Aosta)

Cornalin 2024 •32•
Cornalin

Mayolet 2025 •32•
Mayolet

Fumin 2024 - 2025 •42•
Fumin

Vuillermin 2023 •41•
Vuillermin

Château de Sarre 2022 •41•
Nebbiolo

Torrette Supérieur 2024 •38•
Petit Rouge, Syrah

Saro Djablo 2024 •32•
Petit Rouge, Freisa, Dolcetto e altri vitigni a bacca rossa

Saro Djablo "Calou" 2024 •43•
Petit Rouge, Freisa, Pinot Noir, Dolcetto e altri vitigni a bacca rossa

*Grosjean Vins (Quart, Valle d'Aosta)

Fumin "Vigne Rovetta3" 2023 •49•
Fumin

Torrette 2025 •32•
Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin

Torrette Supérieur "Vigne Rovetta3" 2023 - 2024 •41•
Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Premetta

Institut Agricole Régional (Aosta, Valle d'Aosta)

Sang des Salasses 2023 - 2024 •42•
Pinot Noir

Vin du Prévôt 2022 - 2023 •42•
Varietà internazionali a bacca bianca

La Cantina di Cunéaz Nadir (Gressan, Valle d'Aosta)

Grandgosier 2024 •30•
Pinot Noir



Badebec 2022 - 2023 •32•
Petit Rouge, Fumin, Vien de Nus

Les Gosses 2022 - 2023 •30•
Vien de Nus, Petit Rouge, Vuillermin

La Plantze di Henri Anselmet *(Saint-Pierre, Valle d'Aosta)*

El Teemp 2025 •37•
Merlot, Syrah

1935 C.C. 2020 •58•
Syrah, Merlot, Grenache

Nagott 2023 - 2024 •57•
Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Mayolet, Premetta

Les Crêtes *(Aymavilles, Valle d'Aosta)*

Pinot Noir 2025 •34•
Pinot Noir

Fumin 2024 •45•
Fumin

Merlot "Le Merle" 2020 - 2021 •48•
Merlot

Syrah "La Tour" 2021 - 2023 •40•
Syrah

Torrette 2025 •30•
Petit Rouge, Mayolet, Cornalin, Fumin

La Sabla 2023 - 2024 •30•
Petit Rouge, Fumin, Barbera, Mayolet

Lo Triolet *(Introd, Valle d'Aosta)*

Gamay 2024 •33•
Gamay

Pinot Noir 2023 •36•
Pinot Noir

Fumin 2022 •47•
Fumin

Nus 2023 - 2024 •31•
Vien de Nus, Petit Rouge, Cornalin



Coteau Barrage 2022 •47•
Syrah, Fumin

Heritage 2022 •76•
Syrah, Fumin

Maison Anselmet *(Saint Pierre, Valle d'Aosta)*

Pinot Noir "Tradition" 2023 •54•
Pinot Noir

Semel Pater 2022 - 2024 •90•
Pinot Noir

Broblan 2023 •45•
Cornalin

Lieu-dit Rune-Brune 2023 •36•
Mayolet

Henri "Élevé en fût de chêne" 2020 - 2022 •56•
Syrah

Le Prisonnier 2021 - 2022 •122•
Cornalin, Fumin, Mayolet, Petit Rouge

Torrette Supérieur "Élevé en fût de chêne" 2023 •42•
Petit Rouge, Fumin, Cornalin

La Touche Rouge 2023 - 2024 •32•
Petit Rouge, Cornalin, Mayolet, Fumin

Piantagrossa *(Donnas, Valle d'Aosta)*

Dessus 2022 •39•
Picotendro (varietà autoctona di Nebbiolo)

Georgos 2021 •53•
Picotendro (varietà autoctona di Nebbiolo)

Priod Fabrizio *(Issogne, Valle d'Aosta)*

Rouge tonen 2019 •50•
Merlot

Rosset Terroir *(Quart, Valle d'Aosta)*

Pinot Noir 850 2024 •59•
Pinot Noir



Syrah 870
Syrah

2018 - 2021 •62•

Trasor
Petit Rouge, Syrah, Cornalin

2023 - 2025 •34•

*Société Agricole Noussan (Saint-Christophe, Valle d'Aosta)

Torrette Supérieur
Petit Rouge, Fumin

2023 •38•

St. Ours
Uvaggio di vitigni autoctoni

2022 •35•

Il Piemonte

Luciano Sandrone (Barolo, Piemonte)

Dolcetto d'Alba
Dolcetto

2023 - 2024 •29•

Barbera d'Alba
Barbera

2023 •42•

Nebbiolo d'Alba "Valmaggiore"
Nebbiolo

2022 - 2023 •47•

Barolo "Aleste"
Nebbiolo

2020 •136•

*Marziano Abbona (Dogliani, Piemonte)

Dolcetto "Papà Celso"
Dolcetto

2023 •38•

Nebbiolo d'Alba "Bricco Barone"
Nebbiolo

2022 •38•

Barbaresco
Nebbiolo

2021 •60•



I PICCOLI FORMATI

Le bollicine

Chemin de Vignobles (Villeneuve, Valle d'Aosta)

Nevecrino
Metodo Classico Brut - Chardonnay, Prié Blanc

s.a. •29•

I vini bianchi

Cave Mont Blanc (Morgex, Valle d'Aosta)

Blanc de Morgex et de La Salle
Prié Blanc

2023 •20•

Ermes Pavese (Morgex, Valle d'Aosta)

Blanc de Morgex et de La Salle
Prié Blanc

2023 •26•

Feudo di San Maurizio (Sarre, Valle d'Aosta)

Gewurztraminer "Grapillon"
Gewurztraminer

2024 •20•

Chardonnay
Chardonnay

2024 •20•

Müller Thurgau
Müller Thurgau

2023 - 2024 •19•

*Grosjean Vins (Quart, Valle d'Aosta)

Petite Arvine
Petite Arvine

2025 •23•

Lo Triolet (Introd, Valle d'Aosta)

Pinot Gris
Pinot Gris

2023 •22•



* **Société Agricole Noussan** *(Saint-Christophe, Valle d'Aosta)*

Petite Arvine 2023 • 33 •
Bottiglia lt. 0,5 - Petite Arvine

Pinot Gris “Blanc du Tzanté” 2022 • 32 •
Bottiglia lt. 0,5 - Pinot Gris

I vini rossi

Caves Coopératives de Donnas *(Donnas, Valle d'Aosta)*

Donnas 2020 • 25 •
Picotendro (varietà autoctona di Nebbiolo), Neyret, Freisa

* **Cave Coopérative de l'Enfer** *(Arvier, Valle d'Aosta)*

Enfer d'Arvier 2022 - 2023 • 25 •
Petit Rouge, Pinot Noir

Didier Gerbelle *(Aymavilles, Valle d'Aosta)*

Rouge Deque-na! 2023 • 22 •
Bottiglia lt. 0,5 - Cornalin, Premetta, Fumin

Feudo di San Maurizio *(Sarre, Valle d'Aosta)*

Mayolet 2024 - 2025 • 23 •
Mayolet

Fumin 2025 • 28 •
Fumin

Vuillermin 2023 • 29 •
Vuillermin

Pinot Noir 2024 • 23 •
Pinot Noir

Torrette Supérieur 2023 - 2024 • 27 •
Petit Rouge, Syrah



Grosjean Vins *(Quart, Valle d'Aosta)*

Torrette 2025 • 23 •
Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin

Gamay 2024 - 2025 • 20 •
Gamay

Lo Triolet *(Introd, Valle d'Aosta)*

Gamay 2022 - 2023 • 20 •
Gamay

Pinot Noir 2022 • 24 •
Pinot Noir

Fumin 2022 - 2023 • 32 •
Fumin

Coteau Barrage 2022 - 2023 • 32 •
Syrah, Fumin

* **Société Agricole Noussan** *(Saint-Christophe, Valle d'Aosta)*

Torrette 2022 • 28 •
Bottiglia lt. 0,5 - Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Mayolet

Torrette Supérieur 2021 • 29 •
Bottiglia lt. 0,5 - Petit Rouge, Fumin



I GRANDI FORMATI

I vini bianchi

Maison Anselmet (*Saint Pierre, Valle d'Aosta*)

Chardonnay “Élevé en fût de chêne”

Chardonnay

2022 • 125 •

I vini rossi

Feudo di San Maurizio (*Sarre, Valle d'Aosta*)

Fumin

Fumin

2024 • 71 •

Torrette Supérieur

Petit Rouge, Syrah

2024 • 73 •

Saro Djablo “Calou”

Petit Rouge, Freisa, Pinot Noir, Dolcetto e altri vitigni a bacca rossa

2024 • 81 •

Lo Triolet (*Introd, Valle d'Aosta*)

Heritage

Syrah, Fumin

2021 • 148 •

Coteau Barrage

Syrah, Fumin

2023 - 2024 • 92 •

Priod Fabrizio (*Issogne, Valle d'Aosta*)

Rouge tonen

Merlot

2020 • 99 •



I VINI DOLCI

Caves Coopératives de Donnas (*Donnas, Valle d'Aosta*)

Donatium

Uvaggio a bacca rossa speziato

s.a. • 34 •

La Crotta di Vegneron (*Chambave, Valle d'Aosta*)

Chambave Muscat Flétri “Prieuré”

Moscato Bianco

2020 • 48 •

Les Crêtes (*Aymavilles, Valle d'Aosta*)

Doré

Uvaggio a bacca bianca

2022 • 45 •

Lo Triolet (*Introd, Valle d'Aosta*)

Mistigri

Pinot Gris

2022 • 46 •



LE BIRRE ARTIGIANALI DEL MICROBIRRIFICIO DEL GRAN SAN BERNARDO

Les bières du Grand St. Bernard

Napea 4.8% - 33cl •6•

Birra chiara dal colore giallo chiaro, note erbacee e floreali al naso mentre in bocca spicca un sapore mielato dal luppolo

Amy 5.6% - 33cl •6•

Birra di colore ebano ad alta fermentazione, note di caffè, liquirizia e crema di latte. Finale lungo e amaro.

Balance 5.6% - 33cl •6•

Birra di colore ambrato a bassa fermentazione, gusto caratterizzato dal malto e caramello. Bilanciata più sul dolce che sull'amaro.

Gnp 8.0% - 33cl •7•

Birra di colore giallo dorato ad alta fermentazione, caratterizzata dal gusto mielato del malto pilsner e dal bouquet di aromi creati dal lievito, dall'utilizzo del genepy in infusione e a freddo.

Blou 5.0% - 33cl •6•

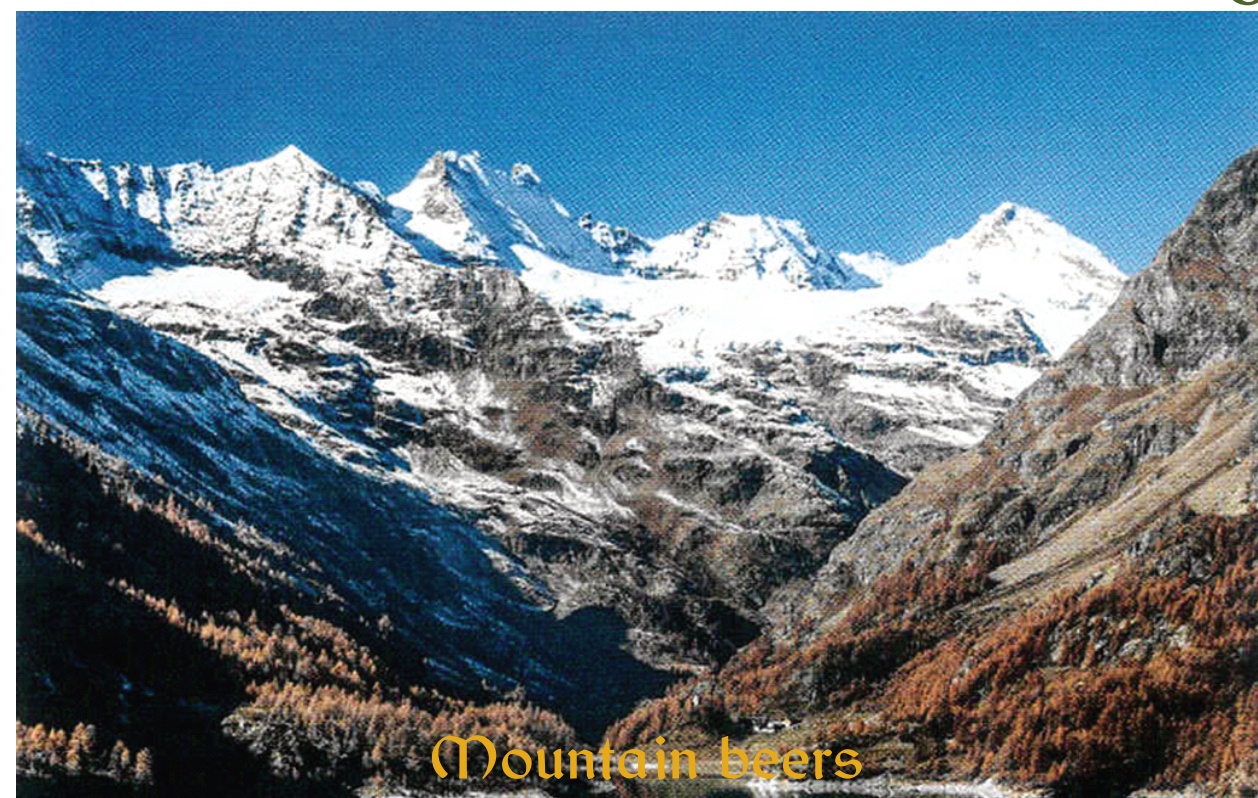
Di colore aranciato, torbida e ad alta fermentazione, caratterizzata dal dolce del malto, dall'acidulo della segale e dai tipici aromi dei lieviti da birra weiss.

Via Francigena 3.3% - 33cl •6•

Birra chiara e leggera, caratterizzata dalle note erbose che ricordano i fiori di campo, sentori di pesca e di tè



IL BIRRIFICIO ARTIGIANALE B63



BIRRE ARTIGIANALI PRODOTTE CON PASSIONE E ACQUA DELLA VALLE D'AOSTA

Bière à fromage



Bière à Fromage
Artigianale chiara, non
filtrata, non pastorizzata.
Doppio malto, con siero
di Fontina e miele,
ideale per le degustazioni
di formaggi.
Alc. 7% vol.

Bière à charcuterie



Bière à Charcuterie
Artigianale rossa, non
filtrata, non pastorizzata.
La rossa con erbe
aromatiche, ideale per
le degustazioni di salumi.
Alc. 4,5% vol.

33cl

•6•



Le birre speciali



Baladin Isaac *Artigianale, birra bianca 75 cl.*

Note delicatamente agrumate, fresca leggera, dolce e beverina - 5,0 %

•22•

Baladin Nora *Artigianale, birra doppio malto 75 cl.*

Note orientali di zenzero, agrumi speziati e grano Khorosan - 6,8 %

•22•

Balad Metodo Classico *Artigianale, Brut Bière 75 cl.*

Colore ramato, buona persistenza, gusto pieno e appagato - 10 %

•46•

Alla spina

Poretto 4 luppoli *40cl*

•7•

Si tratta forse della Lager italiana di maggior successo caratterizzata da un'armonia nel gusto unica, con note aromatiche fruttate che ne addolciscono l'amaro moderato - 5,0 %

In esclusiva per i nostri ospiti:

The Original "BV" Super Malt *75 cl. - Zago*

Birra bionda rifermentata in bottiglia, trappista - 11,0 %

•29•

The Original "BV" Cuvée Special *75 cl. - Zago*

•29•



Il Bellevue

Fermare lo scorrere del tempo, lasciarsi cullare dalla pigrizia,
 Riscoprire ed apprezzare chi ci è vicino,
 Perdersi nei particolari, fare pace con sé stessi,
 Provare piacere nei gesti semplici, snobbare le calorie,
 Lasciare che la frenesia scorra al di là dei prati e delle montagne...
 I collaboratori di questa antica casa cantano melodie
 E inni alla qualità in modo discreto, senza esagerare,
 Proprio come succede quando si è felici.
 Se qui tutto sembra funzionare è grazie alla premura degli addetti,
 Alla patina vissuta dei mobili, alla legna che scoppietta nel camino,
 Al profumo degli ambienti, al gusto sorprendente di un piatto eccezionale,
 Alla sublime piacevolezza di un formaggio raro,
 Al piacevole stupore di fronte ad un vino finora sconosciuto...
 Nell'aria si percepisce come un incantesimo,
 Uno stupore per qualcosa di inatteso,
 Un inno solenne e leggero,
 Generoso come un libro di confidenze e di racconti.
 Chi si occupa del Bellevue non ha fatto tabula rasa del passato
 E, pur guardando al futuro con interesse,
 Conosce la differenza che separa il lusso dalla qualità,
 E cerca di inseguire la qualità senza farsi prendere dal lusso.
 Come in un circo magico e fatato
 In cui gli artisti danzano tra tradizione e innovazione,
 Volteggiando sui fili dell'emozione.
 Come in un magico teatro
 In cui gli ospiti si mettono in scena, parlano con gli sconosciuti,
 Si mostrano in costume da bagno...
 È lo scenario di una compagnia che non chiede altro
 Che vivere, ridere, raccontare, sognare...
 Questo è il Bellevue, il Bellevue di Cogne.