



Ridian, *lo Chef, Vi propone*

Il piatto del giorno



Frestino *in sala,*

Ridian *in cucina,*

e i loro collaboratori

Vi augurano una piacevole sosta in questa casa



Per iniziare

La schiacciatina Bon Bec

Fine tarte du Bon Bec
Bon Bec thin tarte

L'assiette valdôtaine, *tagliere di salumi locali, burro e castagne*

Assiette de charcuterie paysanne
Local cold meats and salami

La trota salmonata affumicata, *salsa al rafano*

Truite saumonée fumée, sauce au raifort
Smoked salmon trut, horseradish sauce

L'insalatina tiepida di caprino impanato, *noci e pere, olio di noci e aceto di mele*

Chevrotin pané sur son lit de salade, noix, poires, huile de noix et vinaigre de pommes
Green salad, bread-coated goat cheese, walnuts, pears, walnut oil and apple vinegar

Lo sformatino di verdure di stagione

Flan de légumes de saison
Seasonal vegetables pudding

Le lumache Bon Bec

Escargots Bon Bec
Bon Bec style snails

I primi piatti

I tagliolini al sugo d'arrosto e verdure

Tagliolini au jus de viande rôtie et légumes
Tagliolini with roasted meat sauce and vegetables

Gli gnocchetti di polenta, *ragù di cervo*

Gnocchi de polenta, ragoût de cerf
Polenta gnocchi with deer ragout

La vellutata di verdure di stagione, *crostini di pane nero e pancetta croccante*

Crème de légumes de saison, croûtons de pain noir et bacon croustillant
Seasonal vegetables soup, black bread croutons and crispy bacon

La polenta alla valdostana

Polenta, fromage Fontina e beurre noisette
Polenta with Fontina cheese and melted butter

I secondi

La carne bovina valdostana saltata

Con cipolla e servita nella sua padella di cottura, cremoso di puré di patate nostrane, insalata verde
Hâchée de viande de bœuf valdôtaine sautée avec oignons, purée onctueuse de pommes de terre
Aosta Valley beef meat sauted with onion and served with soft local potatoes purée

La tagliata *alle erbe de nostro orto, insalata mista e patate al forno*

Entrecôte de bœuf aux herbes de notre jardin potager, salade et pommes de terre au four
Beef sirloin steak with herbs from our vegetable garden, mixed salad and baked potatoes

Il gratin di patate e verdure di stagione

Gratin de pommes de terre et légumes de saison
Potatoes and seasonal's vegetables gratin

Le verdure saltate in padella

Légumes sautés
Sauted vegetables



• 16 •

• 22 •

• 14 •

• 14 •

• 14 •

6 LUMACHE • 14 •
12 LUMACHE • 22 •

• 16 •

• 18 •

• 14 •

• 16 •

• 22 •

• 28 •

• 18 •

• 12 •



Le specialità

La Trota di Lillaz al cartoccio

erbe di montagna
Truite de Lillaz en papillotte, fines herbes de montagne
Lillaz trout baked in foil with aromatic herbs

La Frecachà

Carne di vitello, patate e cipolle saltate; servita in padella e accompagnata da insalatina di cavolo verza
Viande de veau, pommes de terre et oignons sautés, servie avec choux de Milan
Veal meat, potatoes and onions served with savoy cabbage salad

La Tartiflette

Patate, Reblochon, pancetta affumicata e cipolle brasate
Pommes de terre, Reblochon, lardons et oignons brasés
Baked potatoes with Reblochon cheese, bacon and onions

La Pierrade

si serve per un minimo di due persone
*Carni e verdure da cuocere alla losa, salse e patate fritte**
Viandes et légumes à cuire sur la lose, frites* et sauces
Meats and vegetables to be cooked on a hot stone, fried potatoes* with sauces

La Fondue Chinoise

si serve per un minimo di due persone
*Carne messada** di manzo da cuocere nel brodo, salse, patate fritte* ed infine riso e tuorlo d'uovo*
Viande de bœuf** à cuire dans le bouillon, sauces, frites* et enfin riz et jaune d'œuf
Beef meat to be cooked in broth, sauces, French fries*, and in the end rice and egg yolk

La Fonduta Valdostana in crosta di pane

patate e polenta fritta
Fondue valdôtaine en croûte de pain, pommes de terre et polenta frite
Aosta Valley cheese fondue in bread crust, potatoes and fried polenta

Le Costine di maiale

cotte al forno, patate e cipolline caramellate
Côtes de porc au four, pommes de terre et oignons caramélisés
Pork ribs, potatoes and caramelised onions

Per i più piccoli

La pasta al pomodoro

Pâtes à la tomate
Pasta with tomato sauce

La pasta alla bolognese oppure al pesto

Pâtes à la bolognaise ou au pistou maison
Pasta with bolognese sauce or with homemade pesto

La milanese di vitello e le patatine* fritte

Viande de veau panée et frites*
Bread-coated veal steak with fried potatoes*



• 28 •

• 26 •

• 26 •

A PERSONA • 30 •

A PERSONA • 30 •

• 28 •

• 28 •

• 10 •

ADULTO • 14 •

• 12 •

ADULTO • 16 •

• 16 •

ADULTO • 20 •



Immaneabili in questa casa... i formaggi

Il carrello dei formaggi

Selezionati da Frestino e affinati da Roberto, il Maitre Fromager, nella cantina del Bellevue

Chariot des fromages selectionnés par Frestino et affiné par Roberto dans la cave du Bellevue

Cheese trolley selected by Frestino and aged by Roberto in Bellevue's cave

DA • 3 • A • 18 •

Da ordinare ad inizio pasto

La fonduta al cioccolato

Servita per un minimo di due persone

Frutta di stagione e pasticceria secca da intingere nel cioccolato caldo

A commander à l'avance: la fondue au chocolat

To be ordered in advance: melted chocolate fondue

A PERSONA • 20 •

I dessert

La schiacciatina Bon Bec

Alle mele valdostane, pinoli e uvetta; flambé al Calvados

Fine tarte aux pommes valdôtaines, pignons et raisins secs, flambée au Calvados

Bon Bec thin tarte with Aosta Valley apple, pine nuts and raisin, flambé with Calvados

• 16 •

La crema di Cogne e le tegole

Crème de Cogne avec thuyiles et amandes

Cogne cream with almond cookies

• 10 •

Il semifreddo al torroncino

Ciocolato caldo

Parfait au nougat d'Alba, chocolat chaud

Nougat parfait, hot chocolate

• 12 •

La coppa Bon Bec

Gelato alla crema, cioccolato caldo, meringa e panna

Glacé à la crème, chocolat chaud, meringue et crème fouettée

Custard ice-cream, hot chocolate, meringue and whipped cream

• 10 •

Il sorbetto al limone e ratafià

Sorbet au citron et ratafià

Lemon sorbet with ratafià

• 8 •

Il dolce del giorno

Dessert du jour

Dessert of the day

DA • 8 • A • 14 •



Acqua di sorgente

Addizionata con anidride carbonica

• 3 •

Acqua minerale San Pellegrino

• 4 •

Bibite

• 5 •

Caffè

• 2 •

E, per il dopo pasto...

La coppa dell'amicizia

Servita per un minimo di 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 • 8 •

L'assenzio

Servito secondo l'antica ricetta di fine '800

L'absinthe selon l'ancienne recette

Absinth served "the old way"

• 9 •

I liquori e i distillati

Liqueurs et eaux-de-vie

Liqueurs and spirits

DA • 6 • A • 12 •

Il vin brûlé

Vin brûlé

Vin brûlé

• 6 •

Infine

I nostri infusi

Menta, verberna, liquirizia, malva, finocchio, frutti e bacche rosse, camomilla

Nos tisanes: menthe, verveine, réglisse, mauve, fenouil, fruits rouges et camomille

Our infusions: minth, verberna, licorice, mauve, fennel, red fruits and camomille

• 6 •

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 felice di fornire maggiori informazioni.

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





Gli allergeni

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Les informations sur la présence de substances ou de produits qui provoquent des allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service.

For any information regarding the presence of ingredients or food products which could provoke allergies, please ask our staff.

GLI ALLERGENI

- La schiacciata Bon Bec: glutine, lattosio
- L'assiette valdotaine: lattosio, frutta a guscio
- La trota salmonata affumicata: glutine, pesce, lattosio
- L'insalatina tiepida di caprino: glutine, lattosio, frutta a guscio, sesamo, uova
- Lo sformatino di verdure di stagione: glutine, lattosio, uova
- Le lumache Bon Bec: frutta a guscio, lattosio, pesce
- I tagliolini al sugo di arrosto e verdure: glutine, sedano
- Gli gnocchetti di polenta al ragù di cervo: glutine, lattosio, sedano
- La vellutata di castagne: glutine, frutta a guscio
- La polenta alla valdostana: lattosio
- La carne bovina valdostana saltata: lattosio, frutta a guscio
- La tagliata: glutine
- Il gratin di patate: lattosio
- Le verdure saltate in padella
- La trota di Lillaz al cartoccio: pesce
- La Frecachà: frutta a guscio
- La Tartiflette: lattosio, frutta a guscio
- La Pierrade: glutine, senape
- La Fondue Chinoise: glutine, senape
- La Fonduta valdostana in crosta di pane: sesamo, lupini, glutine, lattosio, uova
- Le costine di maiale: senape
- La pasta al pomodoro: glutine
- La pasta alla bolognese: glutine, sedano
- La pasta al pesto: glutine, frutta a guscio
- La milanese di vitello con le patatine fritte: glutine, uova
- Il carrello dei formaggi: lattosio
- La fonduta al cioccolato: lattosio, glutine
- La schiacciata Bon Bec: glutine, lattosio, frutta a guscio
- La crema di Cogne e le tegole: uova, glutine, lattosio, frutta a guscio
- Il semifreddo al torroncino: uova, frutta a guscio
- La coppa Bon Bec: lattosio
- Il sorbetto al limone e ratafià