



COGNE

€ 2

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

Valle d'Aosta

BLANC FRIPON *Cave Coopérative* € 29
(Prié Blanc)

THORA *Feudo di San Maurizio* € 24
(Muller Thurgau, Chardonnay)

PERLABRUNA *Azienda Agricola Chemin* € 86
(Chardonnay, Prié Blanc)

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE *Cave Coopérative* € 40
(Prié Blanc)

NEBLÙ *Les Crêtes* € 50
(Premetta)

Valdobbiadene

SURFINE *Foss Marai* € 24
(Prosecco, Chardonnay, Sauvignon)

RÖOS *Foss Marai* € 24
(Sangiovese, Montepulciano, Sagrantino, Cabernet, Sauvignon)

LE MEZZE BOTTIGLIE

Vini bianchi VDA

BLANC DE MORGEX '20 - '21 *Cave Coopérative* € 18
(Prié Blanc)

BLANC DE MORGEX '20 *Pavese Ermes* € 23
(Prié Blanc)

PINOT GRIS '21 *Lo Triolet* € 19
(Pinot Gris)

GEWURZTRAMINER '21 *Feudo di San Maurizio* € 18
(Gewurztraminer)

CHARDONNAY '19 *Feudo di San Maurizio* € 17
(Chardonnay)

MULLER THURGAU '18 *Feudo di San Maurizio* € 16
(Muller Thurgau)

PETITE ARVINE '19 - '20 *F.lli Grosjean* € 28
Bottiglia l. 0.50 - (Petite Arvine)

PETITE ARVINE '21 *Società Agricola Noussan* € 30
Bottiglia l. 0.50 - (Petite Arvine)

BLANC DU TZANTE '21 *Società Agricola Noussan* € 28
Bottiglia l. 0.50 - (Pinot Gris)

LE MEZZE BOTTIGLIE

Vini rossi VDA

COTEAU BARRAGE ‘20 <i>Lo Triolet</i> (Syrah, Fumin)	€ 26
FUMIN ‘20 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Fumin)	€ 21
FUMIN ‘20 <i>Lo Triolet</i> (Fumin)	€ 27
FUMIN ‘19 <i>F.lli Grosjean</i> (Fumin)	€ 24
DONNAS ‘18 <i>Cave Coopérative</i> (Nebbiolo, Freisa, Neyret)	€ 23
ENFER ‘19 <i>Coopérative Enfer</i> (Petit Rouge, Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus, Mayolet)	€ 27
VUILLERMIN ‘20 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Vuillermine)	€ 26
PINOT NOIR ‘21 <i>Lo Triolet</i> (Pinot Noir)	€ 22
PINOT NOIR ‘20 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Pinot Noir)	€ 20
GAMAY ‘21 <i>Lo Triolet</i> (Gamay)	€ 17
TORRETTE ‘21 <i>F.lli Grosjean</i> (Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin)	€ 16
MAYOLET ‘20 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Mayolet)	€ 20
TORRETTE SUPÉRIEUR ‘19 - ‘21 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Petit Rouge, Syrah)	€ 21
TORRETTE SUPÉRIEUR ‘18 <i>Società Agricola Noussan</i> Bottiglia l. 0.50 - (Petit Rouge, Fumin)	€ 28
TORRETTE ‘20 <i>Società Agricola Noussan</i> (Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Mayolet)	€ 24
PEQUE-NA! ‘19 <i>Didier Gerbelle</i> (Cornalin, Fumin, Premetta)	€ 22

I VINI BIANCHI VALDOSTANI

BLANC DE MORGEX ‘21 <i>Pavese Ermes</i> (Prié Blanc)	€ 30
NATHAN ‘19 <i>Pavese Ermes</i> (Prié Blanc barrique)	€ 42
MUSCAT PETITS GRAINS ‘19 <i>Lo Triolet</i> (Muscat)	€ 33
MUSCAT DE CHAMBAVE ‘20 <i>La Crotta di Vegnereon</i> (Muscat)	€ 30
MULLER THURGAU ‘17 - ‘21 <i>Anselmet</i> (Muller Thurgau)	€ 36
LA TOUCHE ‘21 <i>Anselmet</i> (Pinot Gris, Chardonnay, Muller Thurgau, Gewurztraminer, Muscat)	€ 33
NIX NIVIS ‘19 <i>Anselmet</i> (Riesling)	€ 40
AL MISTER ‘21 <i>La Plantze di Henri Anselmet</i> (Sauvignon, Viognier, affinato in anfora)	€ 42
CHARDONNAY “Élevé en fût de chêne” ‘19 <i>Anselmet</i> (Chardonnay)	€ 64
MAINS ET COEUR ‘20 <i>Anselmet</i> (Chardonnay)	€105
CHARDONNAY CUVÉE BOIS ‘20 <i>Les Crêtes</i> (Chardonnay)	€ 65

I VINI BIANCHI VALDOSTANI

BLANC DU TZANTÉ ‘21 <i>Società Agricola Noussan</i> (Pinot Grigio)	€ 34
PINOT GRIS ‘20 <i>Lo Triolet</i> (Pinot Grigio)	€ 33
PINOT GRIS BARRIQUE ‘19 <i>Lo Triolet</i> (Pinot Grigio)	€ 44
PINOT NOIR ‘20 <i>La Crotta di Vegnereon</i> (Pinot Nero vinificato in bianco)	€ 23
PETITE ARVINE ‘20 <i>Ottin</i> (Petite Arvine)	€ 40
PETITE ARVINE “Vigna Rovettaz” ‘20- ‘21 <i>F.lli Grosjean</i> (Petite Arvine)	€ 38
PETITE ARVINE ‘21 <i>Les Crêtes</i> (Petite Arvine)	€ 33
STEPHANIE ‘21 <i>Anselmet</i> (Gewurztraminer)	€ 40
GEWURZTRAMINER ‘21 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Gewurztraminer)	€ 28
GEWURZTRAMINER ‘20 <i>Lo Triolet</i> (Gewurztraminer)	€ 32

I VINI ROSSI VALDOSTANI

GAMAY ‘20 <i>Lo Triolet</i> (Gamay)	€ 27
BADEBEC ‘19 <i>La Cantina di Cunéaz Nadir</i> (Petit Rouge)	€ 30
TORRETTE ‘21 <i>F.lli Grosjean</i> (Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin)	€ 25
TORRETTE ‘21 <i>Les Crêtes</i> (Petit Rouge, Cornalin, Fumin, Premetta)	€ 26
TORRETTE SUPÉRIEUR ‘20 “Vigna Rovettaz” <i>F.lli Grosjean</i> (Petit Rouge, Cornalin, Fumin, Premetta)	€ 33
TORRETTE SUPÉRIEUR ‘20 <i>Anselmet</i> (Petit Rouge, Fumin, Cornalin)	€ 40
TORRETTE SUPÉRIEUR ‘19 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Petit Rouge, Syrah)	€ 29
TORRETTE SUPÉRIEUR ‘18 <i>Società Agricola Noussan</i> (Petit Rouge, Fumin)	€ 28
TORRETTE SUPÉRIEUR ‘19 <i>Ottin</i> (Petit Rouge, Fumin)	€ 38
GRANDGOSIER ‘19 <i>La Cantina di Cunéaz Nadir</i> (Pinot Nero barrique)	€ 32
SANG DES SALASSES ‘19 - ‘20 <i>Institut Agricole Régional</i> (Pinot Nero)	€ 36
PINOT NOIR ‘21 <i>Les Crêtes</i> (Pinot Nero)	€ 32

I VINI ROSSI VALDOSTANI

PINOT NOIR ‘20 <i>Lo Triolet</i> (Pinot Nero)	€ 30
PINOT NOIR “Tradition” ‘19 <i>Anselmet</i> (Pinot Nero)	€ 42
PINOT NOIR “Tradition” ‘20 <i>Anselmet</i> (Pinot Nero)	€ 54
PINOT NOIR “L’Emerico” ‘18 <i>Ottin</i> (Pinot Nero)	€ 70
PINOT NOIR ‘20 <i>Ottin</i> (Pinot Nero)	€ 40
PEQUE-NA! ‘20 <i>Didier Gerbelle</i> (Cornalin, Fumin, Premetta)	€ 30
LA TOUCHE ‘20 <i>Anselmet</i> (Fumin, Mayolet, Cornalin, Petit Rouge)	€ 34
CORNALIN ‘20 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Cornalin)	€ 32
BROBLAN ‘19 <i>Anselmet</i> (Cornalin)	€ 42
NUS ‘20 <i>Lo Triolet</i> (Vien de Nus, Cornalin, Petit Rouge)	€ 25
ST. OURS ‘20 <i>Società Agricola Noussan</i> (Vien de Nus, Cornalin, Petit Rouge)	€ 30
MAYOLET ‘20 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Mayolet)	€ 30

I VINI ROSSI VALDOSTANI

RUNE - BRUNE ‘19 <i>Anselmet</i> (Mayolet)	€ 36
LES GOSSES ‘19 <i>La Cantina di Cunéaz Nadir</i> (Petit Rouge, Fumin, Nebbiolo)	€ 30
LA SABLA ‘20 <i>Les Crêtes</i> (Barbera, Fumin, Petit Rouge)	€ 26
FUMIN “Vigna Rovettaz” ‘19 <i>F.lli Grosjean</i> (Fumin)	€ 36
FUMIN ‘19 <i>Les Crêtes</i> (Fumin)	€ 42
FUMIN ‘20 <i>Les Crêtes</i> (Fumin)	€ 36
FUMIN ‘19 <i>Lo Triolet</i> (Fumin)	€ 40
FUMIN ‘20 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Fumin)	€ 30
SARO DIABLO ‘20 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Petit Rouge, Freisa, Dolcetto)	€ 32
SARO DIABLO CALOU ‘20 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Petit Rouge, Freisa, Pinot Nero, Dolcetto)	€ 38
EL TEEMP ‘20 <i>La Plantze di Henri Anselmet</i> (Syrah, Merlot)	€ 36
ROUGE TONEN ‘17 <i>Priod Fabrizio</i> (Merlot)	€ 50

I VINI ROSSI VALDOSTANI

VIILLERMIN ‘18 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Vuillermin)	€ 40
FOEHN ‘16 <i>Cave Monaja</i> (Petit Rouge, Fumin, Vien de Nus)	€ 43
DONNAS ‘18 <i>Cave Coopérative</i> (Nebbiolo, Freisa, Neyret)	€ 30
DONNAS “Napoléon” ‘17 <i>Cave de Donnas</i> (Nebbiolo)	€ 36
CLAIRET ‘19 <i>Ottin</i> (Nebbiolo, Neyret)	€ 72
ENFER D’ARVIER ‘19 <i>Coopérative de l’Enfer</i> (Petit Rouge, Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus, Majolet)	€ 44
CLOS DE L’ENFER ‘19 <i>Coopérative de l’Enfer</i> (Petit Rouge)	€ 52
VIN DU PREVOT ‘19 <i>Institut Agricole Régional</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot)	€ 40
COTEAU BARRAGE ‘19 <i>Lo Triolet</i> (Syrah, Fumin)	€ 42
HERITAGE ‘19 <i>Lo Triolet</i> (Syrah, Fumin)	€ 74
HENRY “Élevé en fût de chêne” ‘19 <i>Anselmet</i> (Syrah)	€ 56
LE PRISONNIER ‘18 - ‘19 <i>Anselmet</i> (Fumin, Mayolet, Cornalin, Petit Rouge)	€ 105
SYRAH ‘18 <i>Les Crêtes</i> (Syrah)	€ 40

I VINI ROSÉ

Valle d’Aosta

LARME DU PARADIS ‘19 <i>Cave Coopérative de Donnas</i> (Nebbiolo)	€ 22
ROSE MERVEILLE ‘21 <i>La Crotta di Vegneron</i> (Syrah)	€ 28

I VINI ROSSI

Piemonte

DOLCETTO D’ALBA ‘20 <i>Sandrone</i> (Dolcetto)	€ 28
DOLCETTO “Papà Celso” ‘19 <i>Abbona</i> (Dolcetto di Dogliani)	€ 35
BARBERA D’ALBA ‘20 <i>Sandrone</i> (Barbera d’Alba)	€ 40
NEBBIOLO D’ALBA “Valmaggione” ‘20 <i>Sandrone</i> (Nebbiolo, cru Valmaggione)	€ 46
NEBBIOLO D’ALBA “Bricco Barone” ‘20 <i>Abbona</i> (Nebbiolo)	€ 36
BARBARESCO ‘18 <i>Abbona</i> (Nebbiolo)	€ 60
BAROLO “Aleste” ‘17 <i>Sandrone</i> (Nebbiolo)	€124

I MAGNUM

CHARDONNAY “Élevé en fût de chêne” ‘19 *Anselmet* €115
Bottiglia l. 1.50 - (Chardonnay)

PETITE ARVINE ‘17 *Ottin* € 68
Bottiglia l. 1.50 - (Petite Arvine)

TORRETTE SUPÉRIEUR ‘18 *Feudo di San Maurizio* € 56
Bottiglia l. 1.50 - (Petit Rouge, Syrah)

SARO DIABLO CALOU ‘17 *Feudo di San Maurizio* € 76
Bottiglia l. 1.50 - (Petit Rouge, Freisa, Pinot Nero, Dolcetto)

FUMIN ‘18 *Feudo di San Maurizio* € 60
Bottiglia l. 1.50 - (Fumin)

COTEAU BARRAGE ‘19 *Lo Triolet* € 84
Bottiglia l. 1.50 - (Syrah, Fumin)

HERITAGE ‘19 *Lo Triolet* €130
Bottiglia l. 1.50 - (Syrah, Fumin)

I VINI DA DESSERT

LES ABEILLES ‘12 *Les Crêtes* € 42
Bottiglia l. 0.375 - (Muscat Petits Grains)

MISTIGRI ‘18 *Lo Triolet* € 42
Bottiglia l. 0.375 - (Pinot Grigio)

CHAMBAVE MOSCATO PASSITO ‘18 *La Crotta di Vegneron* € 46
Bottiglia l. 0.375 - (Moscato Bianco)

CHAUDELUNE ‘18 *Cave de Morgex et de La Salle* € 55
Bottiglia l. 0.50 - (Prié Blanc)

DONATIUM *Cave Coopérative de Donnas* € 34
Bottiglia l. 0.50 - (Nebbiolo speziato)

Le birre artigianali del microbirrificio del Gran San Bernardo

Les bières du Grand St. Bernard

NAPEA 4.8% - 33 cl **€ 6**

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

AMY 5.6% - 33 cl **€ 6**

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

BALANCE 5.6% - 33 cl **€ 6**

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

GNP 8.0% - 33 cl **€ 6**

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% - 33 cl **€ 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 3.7% - 33 cl **€ 6**

Birra chiara e leggera, caratterizzata dalle note erbose che ricordano i fiori di campo, sentori di pesca e di té che sfociano in un finale amarognolo.



Bière à fromage



Bière à charcuterie



LA BIRRA ALLA SPINA



Poretti 4 Luppoli

Si tratta forse della Lager italiana di maggior successo, caratterizzata da una spiccata armonia nel gusto, con note aromatiche fruttate che ne addolciscono l'amaro moderato.

Il quarto luppolo le permette un'esaltazione dell'aroma tipico della pianta e permette di rinforzare la schiuma!

5% vol.

40 cl.

€ 7

LE BIRRE SPECIALI

MENABREA *Bionda*

Bottiglia l. 0.33

€ 5

MENABREA *Rossa*

Bottiglia l. 0.33

€ 5



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

BALADIN *Metodo Classico RISERVA 75 cl.*

10,0 %

€ 33

In esclusiva per gli ospiti del Bar à Fromage:

THE ORIGINAL HY SUPER MALT 75 cl. - Zago

Birra bionda rifermentata in bottiglia, trappista..

€ 28

THE ORIGINAL HY CUVÉE SPECIAL 75 cl. - Zago

Birra ambrata rifermentata in bottiglia, stout trappista.

€ 28