



Bar à Fromage

Restaurant de montagne



Nicolae in sala,

Toader in cucina,

*e i loro collaboratori Aurora, Ylenia, Guido,
Andrès, Matteo e Bledar*

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

•20•

L'estate, gli antipasti

L'orto croccante in delicata salsa di acciughe

Légumes croquants en légère sauce d'anchois
Crunchy vegetables - soft anchovies sauce

•16•

L'insalatina delle alpi

(formaggio fondente, speck, noci e crostini di pane)

Salade, fromage fondent, jambon fumé, noix et croûtons de pain
Salad, melted cheese, smoked ham, walnuts and bread croutons

•16•

La trota di Lillaz in due maniere

(Flan, salsa al pistacchio e trota di Lillaz marinata)

La truite de Lillaz en deux préparations: flan, sauce pistache et truite de Lillaz marinée
Lillaz trout in two ways: flan, pistachio sauce and marinated Lillaz trout

•20•

Il carpaccio di carne valdostana "messada"

sedano e mele della regione

Carpaccio de viande valdotaine de bœuf salée, céleri et pomme de la région
Aosta Valley 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

•18•

I Tajarin al prosciutto crudo di Bosses e pomodoro

Pâtes à l'œuf au jambon cru de Bosses et sauce tomate

Pasta with Bosses raw ham and tomato sauce

•18•

Gli Agnolotti Maison ai tre arrostiti

Parmigiano Reggiano Riserva

Agnolotti Maison farcis aux trois rôtis, Parmigiano Reggiano Riserva

Homemade agnolotti pasta stuffed with the three roasts, Parmigiano Reggiano Riserva cheese

•20•

La Vellutata del Gran Paradiso

(ortiche, patate, carote, porri, Fontina, crostini di pane nero)

Velouté du Grand Paradis, orties pommes de terre, carottes, poireaux, fromage Fontina, croûtons de pain noir

Grand Paradis creamy soup, nettles, potatoes, carrots, leeks, Fontina cheese and black bread croutons

•16•

La Polenta pasticciata

(Fontina e cipolla brasata)

Polenta avec fromage Fontina, oignons braisés

Polenta with Fontina cheese, onions braised

•16•

I piatti conviviali

per almeno due persone dello stesso tavolo
for at least two persons at the same 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 jardin potager et grillés

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

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

Rice pilaf with vegetables, potatoes and homemade sauces

a persona •32•

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 •28•

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 mocetta Maison, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

a persona •28•

La Raclette di capra

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

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

Melted goat raw milk cheese with mocetta Maison, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

a persona •30•

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 mocetta Maison,

potatoes and vegetables in sweet & sour sauce

a persona •26•

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...)

a persona •32•

La specialità

La Boucound (lo spuntino a base di formaggio)

Patate quarantine ed una degustazione di otto formaggi alpini

Huit fromages des Alpes

Eight cheeses of the Alps

•24•

La Grosa Boucound (la gran degustazione di formaggi)

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

Dix-huit fromages des Alpes

Eighteen cheeses of the Alps

•40•

La Polenta ricca

Polenta farcita con Fontina e salame alla barbabietola, patate e lardo

"Polenta ricca" farcie avec Fontina et saucisse à la betterave, pommes de terre et lard

"Polenta ricca" stuffed with fontina and sausage with beetroots, potatoes and lard

•20•

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

•26•

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

•36•

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

•14•

E, per finire in dolcezza

La coppa monte Rosa

Fragole, meringa e gelato alla crema

Coupe "Mont Rose", fraises, meringue et glace à la crème

Monte Rosa cup, strawberries, meringue and cream ice-cream

•14•

Il pan perdu

Crema inglese e frutta di stagione

Pain Perdu, crème anglaise et fruits de saison

Pain Perdu, english cream and seasonal fruits

•14•

Il Gelato fior di Roccia

Miele di montagna e torrone d'Alba

Glace 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 mela verde e menta

Sorbet à la pomme verte e menthe

Green apple 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

Benepy, 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 the classic recipe

Infine i nostri infusi

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

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

fenouil, verveine et anis étoilé

Our herbs theas: mint, camomile, liquorice, red fruits, mauve, lime-blossom, digestive, fennel,

vervain and star anise

Acqua di sorgente

Addizionata con anidride carbonica

•3•

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,
su prenotazione,
è disponibile la

Costoletta alla valdostana

Servita per un minimo di due persone

A PERSONA • 38 •

*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

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.

Principali allergeni

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

Crostacci e relativi prodotti

Uova e relativi prodotti

Pesce e relativi prodotti

Arachidi e relativi prodotti

Semi di soia e relativi prodotti

Latte e relativi prodotti

Frutta a guscio, quali mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, noci del

Queensland e relativi prodotti

Sedano e relativi prodotti

Senape e relativi prodotti

Semi di sesamo e relativi prodotti

Diossido di zolfo e solfiti riportati come SO₂

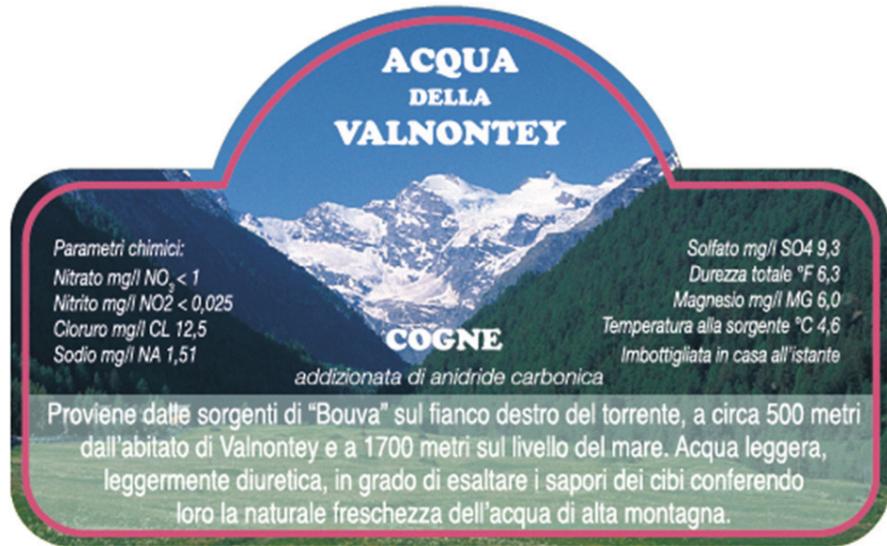
Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti.



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”



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 Valdostane

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)

"4478" *La Crotta di Vegneron* •42•
(Pinot Noir)

Valdobbiadene

Surfine *Foss Marai* •24•
(Prosecco, Chardonnay, Sauvignon)

Röos *Foss Marai* •24•
(Sangiovese, Montepulciano, Sagrantino, Cabernet, Sauvignon)



LE MEZZE BOTTIGLIE

Vini bianchi valdostani

Blanc de Morgex '21 *Cave Coopérative* •18•
(Prié Blanc)

Blanc de Morgex '20 - '22 *Pavese Ermes* •23•
(Prié Blanc)

Pinot Gris '21 *Lo Triolet* •19•
(Pinot Gris)

Gewurztraminer '22 *Feudo di San Maurizio* •18•
(Gewurztraminer)

Chardonnay '22 *Feudo di San Maurizio* •17•
(Chardonnay)

Muller Thurgau '18 - '22 *Feudo di San Maurizio* •16•
(Muller Thurgau)

Petite Arvine '20 - '22 *Flli Grosjean* •21•
(Petite Arvine)

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

Blanc du Tzanté '21 *Società Agricola Noussan* •28•
Bottiglia l. 0.50 - (Pinot Gris)



LE MEZZE BOTTIGLIE

Vini rossi valdostani

Coteau Barrage '21 *Lo Triolet* •26•
(Syrah, Fumin)

Fumin '22 *Feudo di San Maurizio* •21•
(Fumin)

Fumin '20 *Lo Triolet* •27•
(Fumin)

Fumin '21 *Flli Grosjean* •24•
(Fumin)

Donnas '19 *Cave Coopérative* •23•
(Nebbiolo, Freisa, Neyret)

Enfer d'Arvier '20 *Coopérative Enfer* •27•
(Petit Rouge, Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus, Mayolet)

Vuillermin '20 *Feudo di San Maurizio* •26•
(Vuillermin)

Pinot Noir '21 *Lo Triolet* •22•
(Pinot Noir)

Pinot Noir '22 *Feudo di San Maurizio* •20•
(Pinot Noir)

Gamay '21 *Lo Triolet* •17•
(Gamay)



Torrette '21 - '22 *Elli Grosjean*
(Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin)

•16•

Mayolet '20 - '22 *Feudo di San Maurizio*
(Mayolet)

•20•

Torrette Supérieur '22 *Feudo di San Maurizio*
(Petit Rouge, Syrah)

•21•

Torrette Supérieur '19 *Società Agricola Noussan*
Bottiglia l. 0.50 - (Petit Rouge, Fumin)

•28•

Torrette '20 - '21 *Società Agricola Noussan*
(Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Mayolet)

•24•

Deque-na! '20 *Didier Gerbelle*
(Cornalin, Fumin, Premetta)

•22•

I VINI ROSÉ

Valdostani

Rosé "Les deux petits coeur" '21 *Anselmet*
(Merlot)

•41•

Larme du Paradis '22 *Cave Coopérative de Donnas*
(Nebbiolo)

•24•

Rose Merveille '21 *La Crotta di Vegneron*
(Syrah)

•28•



I VINI BIANCHI

Valdostani

Blanc de Morgex '22 *Pavese Ermes*
(Prié Blanc)

•30•

Nathan '20 *Pavese Ermes*
(Prié Blanc barrique)

•42•

Muscat petits grains '18 - '19 - '20 *Lo Triolet*
(Muscat)

•33•

Muscat de Chambave '21 *La Crotta di Vegneron*
(Muscat)

•30•

Muller Thurgau '21 *Anselmet*
(Muller Thurgau)

•36•

La Touche '21 - '22 *Anselmet*
(Pinot Gris, Chardonnay, Muller Thurgau, Gewurztraminer, Muscat)

•33•

Premisse '20 *Rosset Terroir*
(Muscat Petits Grains, Chardonnay, Pinot Gris)

•30•

Nix Nivis '21 *Anselmet*
(Riesling)

•40•

Perce Neige '22 *Institut Agricole Régional*
(Sauvignon)

•33•

La Copine '22 *La Plantze di Henri Anselmet*
(Sauvignon)

•27•

Chardonnay "Élevé en fût de chêne" '20 *Anselmet*
(Chardonnay)

•64•

Mains et Cœur '21 *Anselmet*
(Chardonnay)

•105•

Chardonnay "Cuvée Bois" '20 - '21 *Les Crêtes*
(Chardonnay)

•65•

Chardonnay '21 *Rosset Terroir*
(Chardonnay)

•50•



Al Mister '22 <i>La Plantze di Henri Anselmet</i> (Sauvignon, Viognier - affinato in anfora)	•42•
Prêt à boire blanc '22 <i>Cave Monaja</i> (Muscat, Traminer - affinato in anfora)	•42•
Blanc du Tzanté '21 <i>Società Agricola Noussan</i> (Pinot Grigio)	•34•
Pinot Gris '21 <i>Rosset Terroir</i> (Pinot Grigio)	•37•
Pinot Gris '21 <i>Lo Triolet</i> (Pinot Grigio)	•33•
Pinot Gris Barrique '19 - '20 <i>Lo Triolet</i> (Pinot Grigio)	•44•
Pinot Gris '21 <i>La Crotta di Vegneron</i> (Pinot Nero vinificato in bianco)	•23•
Petite Arvine '22 <i>Les Crêtes</i> (Petite Arvine)	•33•
Petite Arvine '21 <i>Ottin</i> (Petite Arvine)	•40•
Sopraquota 900 '21 <i>Rosset Terroir</i> (Petite Arvine)	•76•
Petite Arvine "Vigne Rovetta3" '22 <i>Elli Grosjean</i> (Petite Arvine)	•38•
Nuances '20 <i>Ottin</i> (Petite Arvine)	•49•
Stéphanie '22 <i>Anselmet</i> (Gewurztraminer)	•40•
Gewurztraminer '22 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Gewurztraminer)	•28•
Gewurztraminer '21 <i>Lo Triolet</i> (Gewurztraminer)	•32•



I VINI ROSSI

Valdostani

Gamay '21 <i>Lo Triolet</i> (Gamay)	•28•
Badebec '20 <i>La Cantina di Cunéaz Nadir</i> (Petit Rouge)	•30•
Torrette '22 <i>Elli Grosjean</i> (Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin)	•28•
Torrette '22 <i>Les Crêtes</i> (Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Premetta)	•26•
Torrette Supérieur "Vigne Rovetta3" '20 - '22 <i>Elli Grosjean</i> (Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Premetta)	•38•
Torrette Supérieur '21 <i>Anselmet</i> (Petit Rouge, Fumin, Cornalin)	•40•
Torrette Supérieur '21 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Petit Rouge, Syrah)	•30•
Torrette Supérieur '19 <i>Società Agricola Noussan</i> (Petit Rouge, Fumin)	•28•
Torrette Supérieur '20 <i>Ottin</i> (Petit Rouge, Fumin)	•38•
Grandgosier '20 <i>La Cantina di Cunéaz Nadir</i> (Pinot Nero barrique)	•32•
Sang des Salasses '20 - '21 <i>Institut Agricole Régional</i> (Pinot Nero)	•36•
Pinot Noir '22 <i>Les Crêtes</i> (Pinot Nero)	•34•
Pinot Noir '21 <i>Lo Triolet</i> (Pinot Nero)	•32•
Pinot Noir '21 <i>Rosset Terroir</i> (Pinot Nero)	•54•



Pinot Noir "Tradition" '20 - '21 <i>Anselmet</i> (Pinot Nero)	•54•
Semel Pater '21 <i>Anselmet</i> (Pinot Nero)	•85•
Pinot Noir '21 <i>Ottin</i> (Pinot Nero)	•40•
Deque-na! '20 - '21 <i>Didier Gerbelle</i> (Cornalin, Fumin, Premetta)	•30•
La Touche '21 <i>Anselmet</i> (Fumin, Mayolet, Cornalin, Petit Rouge)	•34•
Cornalin '22 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Cornalin)	•32•
Cornalin '19 <i>Rosset Terroir</i> (Cornalin)	•31•
Broblan '19 - '21 <i>Anselmet</i> (Cornalin)	•42•
Nus '21 - '22 <i>Lo Triolet</i> (Vien de Nus, Cornalin, Petit Rouge)	•28•
Trasor '20 <i>Rosset Terroir</i> (Petit Rouge, Syrah)	•31•
St. Ours '20 - '21 <i>Società Agricola Noussan</i> (Vien de Nus, Cornalin, Petit Rouge)	•30•
Mayolet '21 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Mayolet)	•30•
Rune-Brune '21 <i>Anselmet</i> (Mayolet)	•36•
396 '20 <i>Piantagrossa</i> (Picotendro, Fumin, Vien de Nus, Neyret, Freisa)	•32•
Les Gosses '20 - '21 <i>La Cantina di Cunéaz Nadir</i> (Petit Rouge, Fumin, Nebbiolo)	•30•



La Sabla '22 <i>Les Crêtes</i> (Barbera, Fumin, Petit Rouge)	•30•
Fumin "Vigna Rovetta3" '21 <i>Elli Grosjean</i> (Fumin)	•42•
Fumin '21 <i>Les Crêtes</i> (Fumin)	•42•
Fumin '19 <i>Lo Triolet</i> (Fumin)	•42•
Fumin '21 - '22 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Fumin)	•32•
Saro Djablo '22 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Petit Rouge, Freisa, Dolcetto)	•32•
Saro Djablo "Calou" '22 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Petit Rouge, Freisa, Pinot Nero, Dolcetto)	•40•
Rouge Tonen '19 <i>Priod Fabrizio</i> (Merlot)	•50•
El Teemp '22 <i>La Plantze di Henri Anselmet</i> (Syrah, Merlot)	•38•
Merlot '19 <i>Les Crêtes</i> (Merlot)	•46•
Nagott '21 <i>La Plantze di Henri Anselmet</i> (Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Mayolet, Premetta)	•53•
Le Copin '21 <i>La Plantze di Henri Anselmet</i> (Petit Rouge, Cornalin, Fumin)	•32•
1935 C.C. '18 <i>La Plantze di Henri Anselmet</i> (Syrah, Merlot, Grenache)	•58•
Vuillermin '18 - '21 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Vuillermin)	•40•
Foehn '19 <i>Cave Monaja</i> (Petit Rouge, Fumin, Vien de Nus)	•43•



300 '19 <i>Cave Monaja</i> (Petit Rouge)	•98•
Donnas '18 - '19 <i>Cave Coopérative</i> (Nebbiolo, Freisa, Neyret)	•30•
Dessus '20 <i>Piantagrossa</i> (Picotendro, varietà valdostana del nebbiolo)	•39•
Georgos '19 <i>Piantagrossa</i> (Picotendro, varietà valdostana del nebbiolo)	•53•
Clairet '18 - '19 <i>Ottin</i> (Nebbiolo, Neyret)	•63•
Enfer d'Arvier '20 <i>Coopérative de l'Enfer</i> (Petit Rouge, Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus, Mayolet)	•44•
Clos de l'Enfer '19 <i>Coopérative de l'Enfer</i> (Petit Rouge)	•52•
Digne du Pape '20 <i>Coopérative de l'Enfer</i> (Petit Rouge)	•56•
Vin du Prevot '20 <i>Institut Agricole Régional</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot)	•40•
Coteau Barrage '20 <i>Lo Triolet</i> (Syrah, Fumin)	•42•
Heritage '22 <i>Lo Triolet</i> (Syrah, Fumin)	•74•
Le Prisonnier '19 - '20 <i>Anselmet</i> (Fumin, Mayolet, Cornalin, Petit Rouge)	•105•
Henry "Élevé en fût de chêne" '20 <i>Anselmet</i> (Syrah)	•56•
Syrah '18 <i>Rosset Terroir</i> (Syrah)	•54•
Syrah '19 <i>Les Crêtes</i> (Syrah)	•40•
Syrah '21 <i>Ottin</i> (Syrah)	•63•



I VINI ROSSI

Piemontesi

Dolcetto d'Alba '20 <i>Sandrone</i> (Dolcetto)	•28•
Dolcetto "Papà Celso" '21 <i>Abbona</i> (Dolcetto di Dogliani)	•35•
Barbera d'Alba '20 <i>Sandrone</i> (Barbera d'Alba)	•40•
Nebbiolo d'Alba "Valmaggioro" '20 <i>Sandrone</i> (Nebbiolo, cru Valmaggioro)	•46•
Nebbiolo d'Alba "Bricco Barone" '20 <i>Abbona</i> (Nebbiolo)	•36•
Barbaresco '18 - '20 <i>Abbona</i> (Nebbiolo)	•60•
Barolo "Aleste" '17 <i>Sandrone</i> (Nebbiolo)	•124•
Barolo "Le Vigne" '18 <i>Sandrone</i> (Nebbiolo)	•103•



I VINI DOLCI

- Les Abeilles '14** *Les Crêtes* •42•
Bottiglia l. 0.375 - (Muscat Petits Grains)
- Mistigri '18** *Lo Triolet* •42•
Bottiglia l. 0.375 - (Pinot Grigio)
- Chambave Moscato passito '19** *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)

I GRANDI FORMATI

- Chardonnay "Élevé en fût de chêne" '19** *Anselmet* •115•
Bottiglia l. 1.50 - (Chardonnay)
- Torrette Supérieur '19** *Feudo di San Maurizio* •60•
Bottiglia l. 1.50 - (Petit Rouge, Syrah)
- Saro Djablo Calou '22** *Feudo di San Maurizio* •78•
Bottiglia l. 1.50 - (Petit Rouge, Freisa, Pinot Nero, Dolcetto)
- Fumin '19** *Feudo di San Maurizio* •60•
Bottiglia l. 1.50 - (Fumin)
- Coteau Barrage '20** *Lo Triolet* •84•
Bottiglia l. 1.50 - (Syrah, Fumin)
- Heritage '22** *Lo Triolet* •130•
Bottiglia l. 1.50 - (Syrah, Fumin)



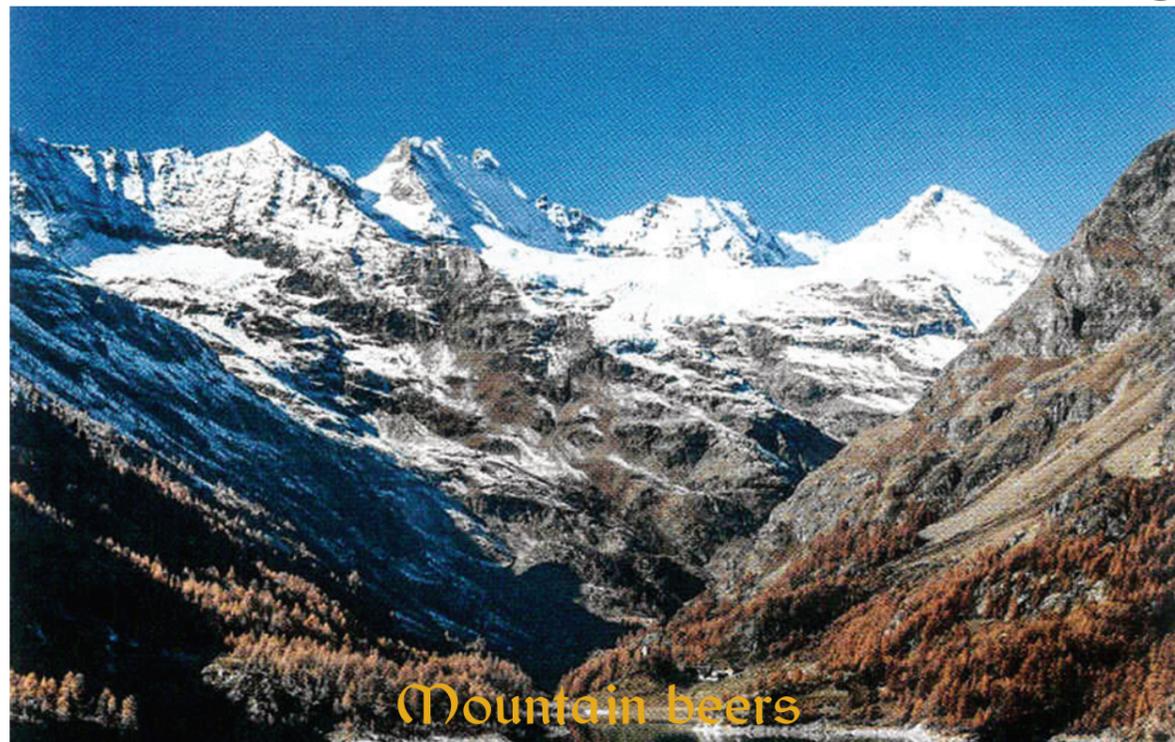
LE BIRRE ARTIGIANALI DEL MICROBIRRIFICIO DEL GRAN SAN BERNARDO

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 •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% - 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** 3.7% - 33cl •6•
Birra chiara e leggera, caratterizzata dalle note erbose che ricordano i fiori di campo, sentori di pesca e di tè che sfociano in un finale amaragnolo.



IL BIRRIFICIO ARTIGIANALE B63



Mountain beers

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•

BALADIN Metodo Classico RISERVA 75 cl.

10,0 %

•33•

ALLA SPINA

Doretti 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.

IN ESCLUSIVA PER I NOSTRI OSPITI:

The Original "BY" Super Malt 75 cl. - Zago

•28•

Birra bionda rifermentata in bottiglia, trappista.

The Original "BY" Cuvée Special 75 cl. - Zago

•28•

Birra ambrata rifermentata in bottiglia, stout trappista.



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 Cognac.



RELAIS &
CHATEAUX