



# Bar à Fromage

*Restaurant de montagne*

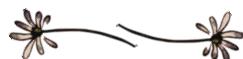


Nicolae *in sala*,

Toader *in cucina*,

e i loro collaboratori Ylenia, Elisabetta, Guido  
Salvatore, Matteo e Sidibe

*Vi augurano una piacevole sosta in questa casa*



Toader, lo *Chef*, *Vi propone ogni giorno*

*Un piatto della tradizione valdostana*

	<h2>I salumi tipici</h2>
Il Tagliere dei salumi tipici della Casa, burro e castagne	• 22 •
La planche de charcuterie du pays, beurre et châtaignes Salami, ham and the typical cold meat of Cogne, butter and chestnuts	
	<h2>L'estate, gli antipasti</h2>
L'orto croccante in delicata salsa di acciughe	• 16 •
Légumes croquants en légère sauce d'anchois Crunchy vegetables - light anchovy sauce	
L'insalatina di trota salmonata marinata all'aneto, zenzero e pepe rosa	• 16 •
Salade de truite saumonée de Lillaz marinée à l'aneth, gingembre et poivre rose Dill, ginger and pink pepper marinated Lillaz trout salad	
La caponata di verdurine	• 16 •
Salsa al Parmigiano Reggiano Riserva, affinato da Roberto nella cantina del Bellevue Caponata de légumes, sauce au Parmigiano Reggiano Riserva affiné dans la cave du Bellevue Vegetables caponata, home-aged Parmigiano Reggiano Riserva sauce	
Il carpaccio di carne di manzo "messada"	• 18 •
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	
	<h2>La tradizione del Bar à Fromage, i primi</h2>
La Favò	• 20 •
(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	
I Tajarin alla trota salmonata di Lillaz	• 18 •
Pâtes à l'œuf à la truite saumonée de Lillaz Tajarin pasta with Lillaz salmon trout	
Gli Agnolotti Maison ai tre arrosti	• 20 •
Parmigiano Reggiano Riserva Agnolotti Maison farcis aux trois rôtis, Parmigiano Reggiano Riserva Homemade agnolotti pasta stuffed with the three roasts, Parmigiano Reggiano Riserva cheese	
La Vellutata del Gran Paradiso	• 16 •
(funghi porcini, patate, carote, porri, Fontina, crostini di pane nero) Velouté du Grand Paradis, cèpes, pommes de terre, carottes, poireaux, fromage Fontina, croûtons de pain noir Grand Paradis soup, porcini mushrooms, potatoes, carrots, leeks, Fontina cheese and black bread croutons	
La Polenta pasticciata	• 16 •
(Fontina e cipolla brasata) Polenta avec fromage Fontina, oignons braisés Polenta with Fontina cheese, braised onions	

	<h2>I piatti conviviali</h2>
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	a persona • 32 •
bocconcini di manzo "Garrone" marinati nelle erbe del nostro orto e cucinati alla piastra riso Pilaf con verdurine di stagione saltate in padella, patate al forno e salse fatte in casa Petits morceaux de boeuf "Garrone" marinés dans les herbes de notre potager et grillés Riz Pilaf avec légumes de saison, pommes de terre et sauces maison Morsels of beef "Garrone" marinated in the herbs from our vegetable garden and grilled Rice pilaf with vegetables, potatoes and homemade sauces	
La Fonduta Maison	a persona • 30 •
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	
La Raclette tradizionale	a persona • 30 •
formaggio Raclette vaccino, mocetta, patate quarantaine e verdurine in agrodolce Raclette traditionnelle, mocetta Maison, pommes de terre râties et légumes en aigre-doux Melted "Raclette" cheese with homemade mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce	
La Raclette di capra	a persona • 32 •
formaggio Raclette di capra fuso, con mocetta, patate quarantaine e verdurine in agrodolce Raclette de chèvre, mocetta Maison, pommes de terre râties et légumes en aigre-doux Goat cheese raclette with homemade mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce	
L'Ecorce de Sapin dans sa boîte	a persona • 26 •
formaggio cremoso fuso, mocetta, patate quarantaine e verdurine in agrodolce Ecorce de sapin dans sa boîte, mocetta Maison, pommes de terre râties et légumes en aigre-doux Melted creamy Ecorce de Sapin cheese with homemade mocetta, potatoes and vegetables in sweet & sour sauce	
La Chinoise Royale	non si serve nel dehors a persona • 32 •
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...)	
	<h2>La specialità</h2>
La Boucounò (lo spuntino a base di formaggio)	• 24 •
patate quarantaine ed una degustazione di otto formaggi alpini Huit fromages des Alpes Eight cheeses of the Alps	
La Grossa Boucounò (la gran degustazione di formaggi)	• 40 •
patate quarantaine, insalata, polenta, salse ed una degustazione di diciotto formaggi alpini Dix-huit fromages des Alpes Eighteen cheeses of the Alps	
La Polenta ricca	• 20 •
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	



## 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

### La costeletta 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

## Per i più piccoli

### La Pasta al pomodoro

Pâtes à la tomate  
Pasta with tomato sauce

### La Pasta alla bolognese

Pâtes à la Bolognaise  
Pasta with Bolognese sauce

### L'Omelette al prosciutto e formaggio

Omelette au jambon et au fromage  
Omelette with ham and cheese

### 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

## €, per finire in dolcezza

### Il cremoso al lampone e cioccolato

Cremeux au chocolat et framboise  
Raspberry and chocolate creamy pudding

### Il pan perdu

crema inglese e frutta di stagione  
Pain perdu, crème anglaise et fruits de saison  
Pain perdu, custard and seasonal fruits

### 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

### 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

### Il Sorbetto al lime e menta

Sorbet au citron vert et menthe  
Lime and mint sorbet

• 26 •

• 38 •

• 10 •

• 12 •

• 14 •

• 14 •

• 14 •

• 14 •

• 12 •

• 14 •

• 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,  
tiglio, digestiva, finocchio, verbena e anice stellato

Nos tisanes: menthe, camomille, réglisse, fruits rouges, mauve, tilleul, digestive,  
fenouil, verveine et anis étoillé  
Our herbal teas: mint, camomile, liquorice, red fruits, mauve, lime-blossom, digestive, fernel,  
vervain and star anise

• 6 •

• 3,50 •

• 5 •

• 5 •

• 2 •

### Acqua di sorgente

Addizionata con anidride carbonica

### Acqua minerale San Pellegrino

### Bibite

### Caffè

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





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 pance

Fam. Jeantet-Rouillet



## Gli allergeni

Il tagliere di salumi tipici: lattosio, anidride solforosa

L'orto croccante: pesce, lattosio, sedano

L'insalatina di trota salmonata marinata: uova, pesce, sedano, senape, anidride solforosa

La caponata di verdure: lattosio, sedano, anidride solforosa

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

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

I tajarin alla trota salmonata di Lillaz: glutine, uova, oesce, 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 Grossa Boucounò: glutine, lattosio, frutta a guscio, anidride solforosa

La polenta ricca: glutine, lattosio, 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: glutine, 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

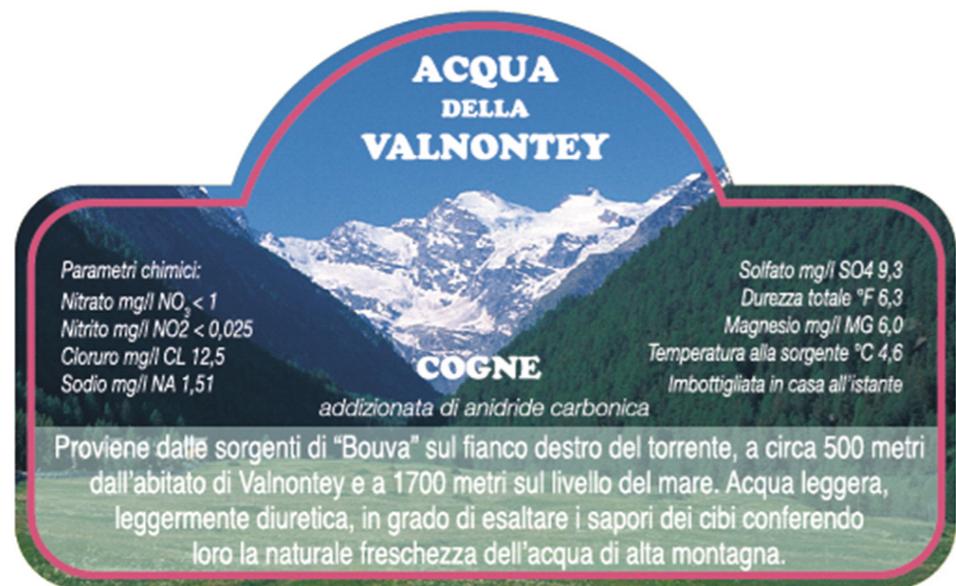
Lo zabaione: uova, anidride solforosa

Il sorbetto alla menta e lime:



# 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 BOCCICINE Valdostane

**Blanc Fripon** *Cave Coopérative Mont Blanc*  
Metodo Charmat Extra Dry - (Prié Blanc)

**Thora** *Feudo di San Maurizio*  
Metodo Charmat Brut - (Muller Thurgau, Chardonnay)

**Perlalbruna** *Azienda Agricola Chemin*  
Metodo Classico Brut Nature - (Chardonnay, Prié Blanc)

**Nevecrino** *Azienda Agricola Chemin*  
Metodo Classico Brut - (Chardonnay, Prié Blanc)

**Nevecrino Riserva** *Azienda Agricola Chemin*  
Metodo Classico Brut - (Chardonnay, Prié Blanc)

**Blanc de Morgex et de la Salle** *Cave Coopérative Mont Blanc*  
Metodo Classico Pas Dosé - (Prié Blanc)

**Triskell Rosé** *Cave Coopérative de l'Enfer*  
Metodo Classico Brut - (Mayolet)

**“4478” La Crotta di Verner**  
Metodo Classico Brut - (Pinot Noir)

**Montmary Rosé** *Elli Grosjean*  
Metodo Classico Extra Brut - (Chardonnay, Pinot Noir)

**Nevecrino** *Azienda Agricola Chemin*  
Bottiglia l. 0,375 - Metodo Classico Brut - (Chardonnay, Prié Blanc)

## Valdobbiadene

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

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



# LE MÈSSE BOTTIGLIE

## Vini bianchi valdostani

**Blanc de Morgex '21 - '22** *Cave Coopérative*

Bottiglia l. 0.375 - (Prié Blanc)

•19•

**Blanc de Morgex '23** *Paves Ermes*

Bottiglia l. 0.375 - (Prié Blanc)

•23•

**Pinot Gris '22** *Lo Triplet*

Bottiglia l. 0.375 - (Pinot Gris)

•22•

**Gewurztraminer '23** *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 0.375 - (Gewurztraminer)

•19•

**Chardonnay '22 - '23** *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 0.375 - (Chardonnay)

•19•

**Muller Thurgau '22 - '23** *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 0.375 - (Muller Thurgau)

•18•

**Petite Arvine '22 - '23** *Elli Grosjean*

Bottiglia l. 0.375 - (Petite Arvine)

•22•

**Petite Arvine '21 - '22** *Società Agricola Noussan*

Bottiglia l. 0.50 - (Petite Arvine)

•33•

**Blanc du Tzanté '21 - '22** *Società Agricola Noussan*

Bottiglia l. 0.50 - (Pinot Gris)

•32•



# LE MÈSSE BOTTIGLIE

## Vini rossi valdostani

**Coteau Barrage '22** *Lo Triplet*

Bottiglia l. 0.375 - (Syrah, Fumin)

•31•

**Fumin '22 - '23** *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 0.375 - (Fumin)

•21•

**Fumin '20 - '22** *Lo Triplet*

Bottiglia l. 0.375 - (Fumin)

•31•

**Fumin '21** *Elli Grosjean*

Bottiglia l. 0.375 - (Fumin)

•24•

**Donnas '19 - '20** *Cave Coopérative*

Bottiglia l. 0.375 - (Nebbiolo, Freisa, Neyret)

•25•

**Enfer d'Arvier '20 - '21** *Coopérative Enfer*

Bottiglia l. 0.375 - (Petit Rouge, Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus, Mayolet)

•27•

**Vuillermin '20 - '22** *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 0.375 - (Vuillermin)

•26•

**Pinot Noir '21 - '22** *Lo Triplet*

Bottiglia l. 0.375 - (Pinot Noir)

•22•

**Pinot Noir '23** *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 0.375 - (Pinot Noir)

•21•

**Gamay '22** *Elli Grosjean*

Bottiglia l. 0.375 - (Gamay)

•16•

I VINI ROSÉ	
Valdostani	
Rosé “Les deux petits cœur” ‘21 <i>Anselmet</i> (Merlot)	• 41 •
Larme du Paradis ‘23 <i>Cave Coopérative de Donnas</i> (Nebbiolo)	• 24 •
Rose Merveille ‘22 <i>La Crotta di Vegneron</i> (Syrah)	• 28 •



I VINI BIANCHI	
Valdostani	
Blanc de Morgex ‘23 <i>Pavese Ermes</i> (Prié Blanc)	• 33 •
Nathan ‘20 <i>Pavese Ermes</i> (Prié Blanc barrique)	• 42 •
Muscat petits grains ‘20 <i>Lo Triplet</i> (Muscat)	• 33 •
Muscat de Chambave ‘22 <i>La Crotta di Vegneron</i> (Muscat)	• 30 •
Muller Thurgau ‘21 <i>Anselmet</i> (Muller Thurgau)	• 36 •
La Touche ‘22 <i>Anselmet</i> (Pinot Gris, Chardonnay, Muller Thurgau, Gewurztraminer, Muscat)	• 35 •
Premisse ‘20 - ‘21 <i>Rosset Terroir</i> (Muscat Petits Grains, Chardonnay, Pinot Gris)	• 33 •
Nix Nivis ‘21 - ‘23 <i>Anselmet</i> (Riesling)	• 40 •
Perce Neige ‘22 - ‘23 <i>Institut Agricole Régional</i> (Sauvignon)	• 30 •
La Copine ‘22 - ‘23 <i>La Plantze di Henri Anselmet</i> (Sauvignon)	• 27 •
Chardonnay “Élevé en fût de chêne” ‘23 <i>Anselmet</i> (Chardonnay)	• 68 •
Mains et Cœur ‘21 - ‘22 <i>Anselmet</i> (Chardonnay)	• 117 •
Chardonnay “Cuvée Bois” ‘21 - ‘22 <i>Les Crêtes</i> (Chardonnay)	• 75 •
Chardonnay ‘21 <i>Rosset Terroir</i> (Chardonnay)	• 50 •



	
<b>Al Mister '22</b> <i>La Plantze di Henri Anselmet</i> (Sauvignon, Viognier - affinato in anfora)	•42•
<b>Prêt à boire blanc '22</b> <i>Cave Monaja</i> (Muscat, Traminer - affinato in anfora)	•42•
<b>Blanc du Tzanté '21 - '22</b> <i>Società Agricola Noussan</i> (Pinot Grigio)	•38•
<b>Pinot Gris '21 - '22</b> <i>Rosset Terroir</i> (Pinot Grigio)	•37•
<b>Pinot Gris '22</b> <i>Lo Triplet</i> (Pinot Grigio)	•33•
<b>Pinot Gris Barrique '20</b> <i>Lo Triplet</i> (Pinot Grigio)	•44•
<b>Pinot Noir '21 - '22</b> <i>La Crotta di Vegneron</i> (Pinot Nero vinificato in bianco)	•26•
<b>Petite Arvine '23</b> <i>Les Crêtes</i> (Petite Arvine)	•33•
<b>Petite Arvine '22</b> <i>Ottin</i> (Petite Arvine)	•41•
<b>Sopraquota 900 '21</b> <i>Rosset Terroir</i> (Petite Arvine)	•76•
<b>Petite Arvine Barrique "Vigne Rovettaž" '22 - '23</b> <i>Elli Grosjean</i> (Petite Arvine)	•42•
<b>Nuances '20 - '21</b> <i>Ottin</i> (Petite Arvine)	•50•
<b>Stéphanie '22 - '23</b> <i>Anselmet</i> (Gewurztraminer)	•45•
<b>Gewurztraminer '23</b> <i>Feudo di San Maurizio</i> (Gewurztraminer)	•30•
<b>Gewurztraminer '21</b> <i>Lo Triplet</i> (Gewurztraminer)	•32•



	
	<b>I VINI ROSSI</b>
	<b>Valdostani</b>
<b>Gamay '23</b> <i>Lo Triplet</i> (Gamay)	•32•
<b>Badebec '21</b> <i>La Cantina di Cunéaz Nadir</i> (Petit Rouge)	•32•
<b>Torrette '23</b> <i>Elli Grosjean</i> (Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin)	•32•
<b>Torrette '23</b> <i>Les Crêtes</i> (Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Premetta)	•30•
<b>Torrette Supérieur "Vigna Rovettaž" '22</b> <i>Elli Grosjean</i> (Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Premetta)	•38•
<b>Torrette Supérieur '23</b> <i>Anselmet</i> (Petit Rouge, Fumin, Cornalin)	•43•
<b>Torrette Supérieur '22</b> <i>Feudo di San Maurizio</i> (Petit Rouge, Syrah)	•30•
<b>Torrette Supérieur '21</b> <i>Società Agricola Noussan</i> (Petit Rouge, Fumin)	•35•
<b>Torrette Supérieur '21</b> <i>Ottin</i> (Petit Rouge, Fumin)	•41•
<b>Grandgosier '22</b> <i>La Cantina di Cunéaz Nadir</i> (Pinot Nero barrique)	•32•
<b>Sang des Salasses '21 - '22</b> <i>Institut Agricole Régional</i> (Pinot Nero)	•42•
<b>Pinot Noir '23</b> <i>Les Crêtes</i> (Pinot Nero)	•34•
<b>Pinot Noir '22</b> <i>Lo Triplet</i> (Pinot Nero)	•34•
<b>Pinot Noir '21</b> <i>Rosset Terroir</i> (Pinot Nero)	•54•



	L'Emerico '20 Ottin (Pinot Nero)	•70•		La Sabla '22 Les Crêtes (Barbera, Fumin, Petit Rouge)	•30•
	Pinot Noir "Tradition" '20 - '23 Anselmet (Pinot Nero)	•54•		Fumin "Vigna Rovetta3" '22 Elli Grosjean (Fumin)	•49•
	Semel Pater '21 - '22 Anselmet (Pinot Nero)	•90•		Fumin '22 Les Crêtes (Fumin)	•42•
	Pinot Noir '22 Ottin (Pinot Nero)	•47•		Fumin '20 Lo Triplet (Fumin)	•46•
	Peque-na! '21 - '22 Didier Gerbelle (Cornalin, Fumin, Premetta)	•30•		Fumin '23 Feudo di San Maurizio (Fumin)	•35•
	La Touche '22 Anselmet (Fumin, Mayolet, Cornalin, Petit Rouge)	•35•		Saro Djablo '23 Feudo di San Maurizio (Petit Rouge, Freisa, Dolcetto)	•32•
	Cornalin '23 Feudo di San Maurizio (Cornalin)	•32•		Saro Djablo "Calou" '22 Feudo di San Maurizio (Petit Rouge, Freisa, Pinot Nero, Dolcetto)	•41•
	Cornalin '19 Rosset Terroir (Cornalin)	•31•		Rouge Tonen '19 - '20 Priod Fabrizio (Merlot)	•50•
	Broblan '21 - '22 Anselmet (Cornalin)	•45•		Merlot '19 - '20 Les Crêtes (Merlot)	•48•
	Nus '22 Lo Triplet (Vien de Nus, Cornalin, Petit Rouge)	•33•		El Teemp '23 La Plantze di Henri Anselmet (Syrah, Merlot)	•38•
	Trasor '22 Rosset Terroir (Petit Rouge, Syrah)	•34•		Nagott '21 - '22 La Plantze di Henri Anselmet (Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Mayolet, Premetta)	•53•
	St. Ours '21 Società Agricola Noussan (Vien de Nus, Cornalin, Petit Rouge)	•35•		Le Copin '22 La Plantze di Henri Anselmet (Petit Rouge, Cornalin, Fumin)	•32•
	Mayolet '23 Feudo di San Maurizio (Mayolet)	•30•		1935 C.C. '20 La Plantze di Henri Anselmet (Syrah, Merlot, Grenache)	•58•
	Rune-Brunne '21 - '22 Anselmet (Mayolet)	•42•		Vuillermin '21 Feudo di San Maurizio (Vuillermin)	•40•
	396 '20 Piantagrossa (Picotendro, Fumin, Vien de Nus, Neyret, Freisa)	•32•		Foehn '19 - '20 Cave Monaja (Petit Rouge, Fumin, Vien de Nus)	•56•
	Les Gosses '21 - '22 La Cantina di Cunéaz Nadir (Petit Rouge, Fumin, Nebbiolo)	•30•		300 '19 - '20 Cave Monaja (Petit Rouge)	•116•



## I VINI ROSSI

### Piemontesi

Donnas '19 - '20 <i>Cave Coopérative</i> (Nebbiolo, Freisa, Neyret)	•35•
Dessus '20 <i>Piantagrossa</i> (Picotendro, varietà valdostana del nebbiolo)	•39•
Nebbiolo '20 <i>Feudo di San Maurizio</i> (Nebbiolo)	•41•
Georgos '19 <i>Piantagrossa</i> (Picotendro, varietà valdostana del nebbiolo)	•53•
Clairet '19 - '20 <i>Ottin</i> (Nebbiolo, Neyret)	•69•
Enfer d'Arvier '20 - '21 <i>Coopérative de l'Enfer</i> (Petit Rouge, Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus, Mayolet)	•44•
Clos de l'Enfer '19 - '20 <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 - '21 <i>Institut Agricole Régional</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot)	•42•
Coteau Barrage '20 - '21 <i>Lo Triolet</i> (Syrah, Fumin)	•46•
Heritage '22 <i>Lo Triolet</i> (Syrah, Fumin)	•74•
Le Prisonnier '21 - '22 <i>Anselmet</i> (Fumin, Mayolet, Cornalin, Petit Rouge)	•122•
Henry "Élevé en fût de chêne" '20 - '22 <i>Anselmet</i> (Syrah)	•56•
Syrah '18 - '21 <i>Rosset Terroir</i> (Syrah)	•62•
Syrah '19 - 20 <i>Les Crêtes</i> (Syrah)	•40•
Syrah '21 <i>Ottin</i> (Syrah)	•63•



## I VINI DOLCI

**Doré '22** *Les Crêtes*

Bottiglia l. 0.375 - (Moscato Bianco)

•45•

**Mistigli '18** *Lo Triplet*

Bottiglia l. 0.375 - (Pinot Grigio)

•42•

**Chambave Moscato passito "Prieuré" '20** *La Crotta di Vegneron*

Bottiglia l. 0.375 - (Muscat)

•48•

**Chaudelune '18** *Cave de Morgex et de La Salle*

Bottiglia l. 0.50 - (Prié Blanc)

•55•

**Donatium** *Cave Coopérative de Donnas*

Bottiglia l. 0.50 - (Nebbiolo speziato)

•34•



## I GRANDI FORMATI

**Chardonnay "Élevé en fût de chêne" '19 - '22** *Anselmet*

Bottiglia l. 1.50 - (Chardonnay)

•125•

**Petite Arvine '22** *Ottin*

Bottiglia l. 1.50 - (Petite Arvine)

•74•

**Saro Djablo Calou '22** *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 1.50 - (Petit Rouge, Freisa, Pinot Nero, Dolcetto)

•72•

**Fumin '19** *Feudo di San Maurizio*

Bottiglia l. 1.50 - (Fumin)

•65•

**Rouge Tonen '19 - '21** *Priod Fabrizio*

Bottiglia l. 1.50 - (Merlot)

•99•

**Coteau Barrage '21** *Lo Triplet*

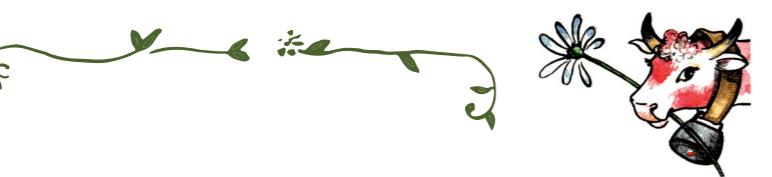
Bottiglia l. 1.50 - (Syrah, Fumin)

•118•

**Heritage '22** *Lo Triplet*

Bottiglia l. 1.50 - (Syrah, Fumin)

•145•



# LE BIRRE ARTIGIANALI DEL MICROBIRRIFICIO DEL GRAN SAN BERNARDO

## Les bières du Grand St. Bernard

**Napea** 4.8% - 33cl

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

•6•

**Amy** 5.6% - 33cl

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

•6•

**Balance** 5.6% - 33cl

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

•6•

**Gnp** 8.0% - 33cl

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.

•6•

**Blou** 5.0% - 33cl

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.

•6•

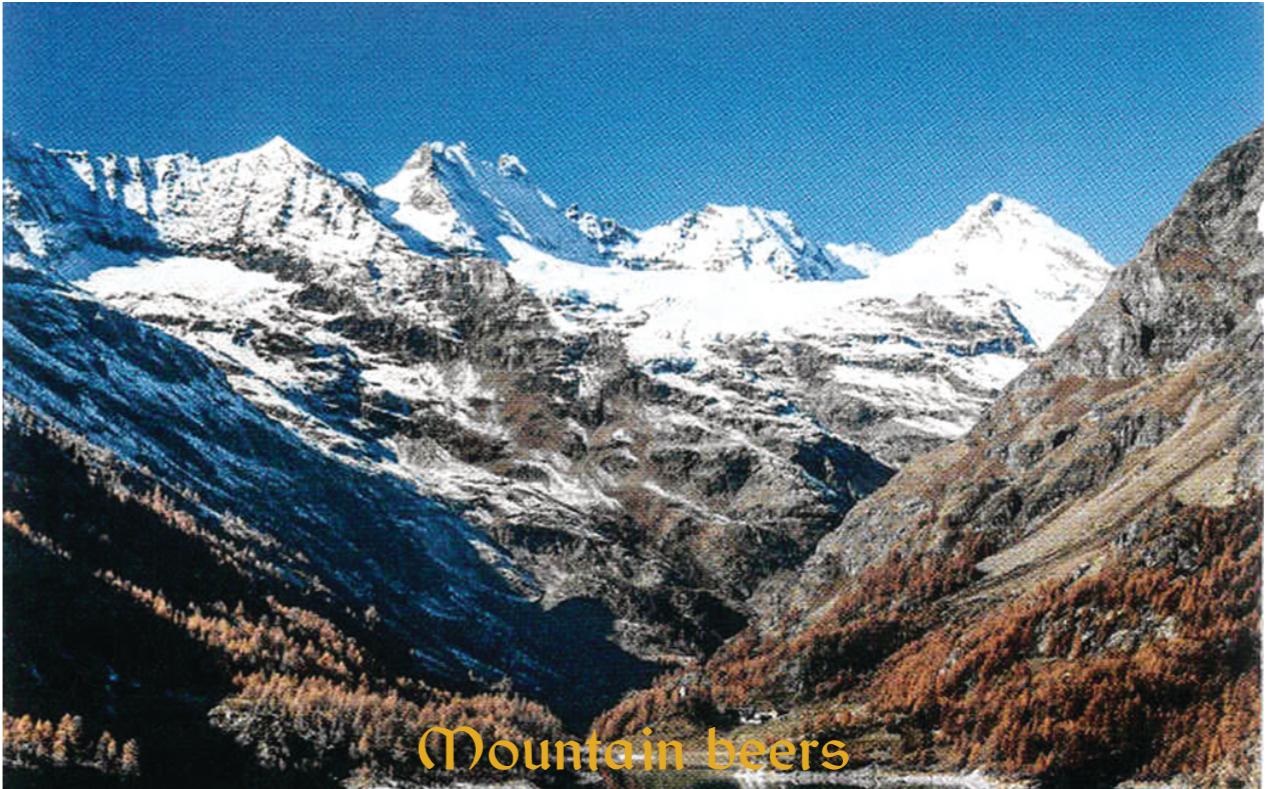
**Via Francigena** 3.7% - 33cl

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.

•6•



# 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 Khorasan. 6,8 %

•22•

**BALADIN** *Metodo Classico RISERVA 75 cl.*

10,0 %

•33•

## ALLA SPINA

**Poretti 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 "HV" Super Malt** *75 cl. - Zago*

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

•28•

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

Birra ambrata rifermentata in bottiglia, stout trappista. 10,0 %

•28•



## 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.

