



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 paysane
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 cinghiale

Gnocchi de polenta, ragoût de sanglier
Polenta gnocchi with boar ragout

La vellutata di castagne, crostini di pane nero e pancetta croccante

Crème de châtaignes, croûtons de pain noir et bacon croustillant
Cream of chestnuts 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

• 14 •

• 20 •

• 14 •

• 14 •

• 14 •

6 LUMACHE • 14 •
12 LUMACHE • 22 •

• 16 •

• 16 •

• 14 •

• 16 •

• 22 •

• 26 •

• 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 solamente all'interno e 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 solamente all'interno e 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

• 26 •

• 24 •

• 24 •

A PERSONA • 30 •

A PERSONA • 28 •

• 26 •

• 26 •

• 10 •

• 12 •

• 16 •
ADULTO • 20 •



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
À commander à l'avance: la fondue au chocolat
To be ordered in advance: melted chocolate fondue

A PERSONA • 16 •

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

Cioccolato caldo
Parfait au nougat d'Alba, chocolat chaud
Nougat parfait, hot chocolate

• 10 •

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 • 12 •

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
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

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 • 4 • A • 12 •

Il vin brûlé

Vin brûlé
Vin brûlé

• 6 •

Infine

I nostri infusi

Menta, verbena, liquirizia, malva, finocchio, frutti e bacche rosse, camomilla
Nos tisanes: menthe, verveine, réglisse, mauve, fenouil, fruits rouges et camomille
Our infusions: minth, verbena, licorice, mauve, fennel, red fruits and camomille

• 6 •

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

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.

Principali allergeni

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

Crostacei 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.



I VINI e LE BIRRE

A cura di

Frestino

*I veri intenditori non bevono vini,
degustano segreti.*

Salvador Dalí

*La vita è così amara, il vino così dolce;
Perché dunque non bere?*

Umberto Saba

*Se decidi di smettere di fumare,
di bere e di far l'amore,
non è che vivi più a lungo:
La vita ti sembra più lunga*

C. Freud



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

"Refrain" *Cave du Mont Blanc*

(Muller Thurgau, Pinot Gris, Muscat à petits grains, Petit Rouge)

•21•

Metodo Classico Rosé Extra Brut "Montmary" *Grosjean*

(Pinot Noir, Chardonnay, Gamay)

•42•

Metodo Classico "Blanc du Blanc" *Cave du Mont Blanc*

(Prié Blanc)

•40•

Metodo Classico "Glacier" *Cave du Mont Blanc*

(Prié Blanc)

•44•

Franciacorta Brut "Doppio Erre Di" *Derbusco Cives*

(Chardonnay, Pinot Noir)

•43•

Prosecco Valdobbiadene Superiore '21 *Casa Bianca*

(Glera)

•28•

Metodo Classico "4478" Rosé *La Crotta di Végneron*

(Pinot Noir vinificato rosato)

•41•

Gli Champagne

"Impérial" *Moët & Chandon*

Bottiglia lt. 0.375 - (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

•40•

"Impérial" *Moët & Chandon*

(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

•80•



Le mezze bottiglie: i vini bianchi

Blanc de Morgex et de La Salle '22 *Cave du Mont Blanc*
(Prié Blanc)

• 21 •

Pinot Gris '22 *Lo Triolet*
(Piont Gris)

• 18 •

Le mezze bottiglie: i vini rossi

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

• 24 •

Torrette '22 *Elli Grosjean*
(Petit Rouge)

• 16 •

Barolo '18 *Massolino*
(Nebbiolo)

• 26 •

Amarone della Valpolicella '17 *Tenuta S. Antonio*
(Corvina, Corvinone, Rondinella)

• 30 •

Amarone "La Marega" '17 *Le Salette*
(Corvina, Corvinone, Rondinella)

• 38 •

Barbera del Monferrato "Giulin" '21 *Accornero*
(Barbera)

• 18 •

Morellino di Scansano '19 *Morisfarm*
(Sangiovese, Merlot, Syrah)

• 13 •

Brunello di Montalcino '18 *Canalicchio di Sopra*
(Sangiovese)

• 55 •



I vini bianchi

Premisse *Rosset Terroir*
(Pinot Gris, Muscat, Chardonnay)

• 32 •

Chardonnay "Élevé en fût de chène" '19 - '21 *Anselmet*
(Chardonnay)

• 53 •

Petite Arvine '22 *Les Crêtes*
(Petite Arvine)

• 39 •

Petite Arvine "Vigne Rovettaz" '22 *Grosjean*
(Petite Arvine)

• 41 •

Pinot Gris '22 *Lo Triolet*
(Pinot Gris)

• 25 •

La Copine '22 *La Plantze*
(Sauvignon Blanc)

• 27 •

Chambave Muscat '22 *La Crotta di Vegneron*
(Muscat de Chambave)

• 25 •

Chambave Muscat "Mines de Cogne" '21 *La Crotta di Vegneron*
(Muscat de Chambave affinato nelle miniere di Cogne)

• 39 •

Muller Thurgau '22 *La Crotta di Vegneron*
(Muller Thurgau)

• 24 •

Anas-Cetta '21 *Elvio Cogno*
(Anas-Cetta)

• 38 •

Ronchi di Cialla '22 *Ronchi di Cialla*
(Ribolla Gialla)

• 25 •

Ronchi di Cialla "Ciallabianco" '19 *Ronchi di Cialla*
(Ribolla Gialla, Verduzzo Friulano, Picolit)

• 43 •



I vini rossi valdostani

Torrette Supérieur '22 <i>La Plantze</i> (Petit Rouge, Cornalin, Fumin)	•32•
Torrette Supérieur '20 <i>Pellissier</i> (Petit Rouge)	•32•
Torrette '22 <i>Grosjean</i> (Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin, Cornalin)	•30•
Pinot Noir "Tradition" '22 <i>Anselmet</i> (Pinot Noir)	•41•
Merlot "Le Merle" '20 <i>Les Crêtes</i> (Merlot)	•46•
Broblan '22 <i>Anselmet</i> (Cornalin)	•29•
Nebbiolo "396" '20 <i>Piantagrossa</i> (Picotendro, varietà di nebbiolo valdostano)	•31•
Georgos '19 <i>Piantagrossa</i> (Picotendro, varietà di nebbiolo valdostano)	•52•
Henri '21 <i>Anselmet</i> (Syrah)	•55•
Enfer d'Arvier '20 <i>Cave Coopérative de l'Enfer</i> (Petit Rouge, Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus, Mayolet)	•42•
Enfer d'Arvier "Digne du Pape" '20 <i>Cave Coopérative de l'Enfer</i> (Petit Rouge)	•54•
Coteau Barrage '21 <i>Lo Triolet</i> (Syrah, Fumin)	•41•



Fumin '20 <i>Lo Triolet</i> (Fumin, Gamaret)	•34•
Trasor <i>Rosset Terroir</i> (Syrah, Petit Rouge, Cornalin)	•23•
Cornalin '22 <i>Rosset Terroir</i> (Petit Rouge, Mayolet)	•31•
Chambave Supérieur "Quatre Vignobles" '22 <i>La Crotta di Vegneron</i> (Petit Rouge, Gamay, Pinot Noir, Fumin e altri vitigni autoctoni)	•35•



I vini rossi dal resto d'Italia

Barbaresco "Serraboella" '20 <i>Paitin</i> (Nebbiolo)	•60•
Barbaresco "Basarin" '20 <i>Paitin</i> (Nebbiolo)	•65•
Barolo "Ravera" '19 <i>Elvio Cogno</i> (Nebbiolo)	•107•
Langhe Nebbiolo "Capis-me" Domenico Clerico (Nebbiolo)	•50•
Dolcetto d'Alba "Mandorlo" '22 <i>Elvio Cogno</i> (Dolcetto)	•27•
Barbera del Monferrato "La Mattacchiona" '22 <i>Accornero</i> (Barbera)	•21•
Barbera del Monferrato "Giulin" '21 <i>Accornero</i> (Barbera)	•29•
Barbera del Monferrato vivace "Sommossa" '21 <i>Castello di Luzzano</i> (Barbera)	•20•
Amarone "La Marega" '17 <i>Le Salette</i> (Corvina, Corvinone, Rondinella)	•68•
Morellino di Scansano '19 <i>Morisfarm</i> (Sangiovese, Merlot, Syrah)	•37•
Chianti Classico Riserva '19 <i>Querciabella</i> (Sangiovese)	•68•
Brunello di Montalcino '18 <i>Canalicchio di Sopra</i> (Sangiovese)	•92•



I vini Rosé

Rosé Tendre '22 <i>Piantagrossa</i> (Nebbiolo)	•30•
--	------

I vini da dessert

Moscato d'Asti '22 <i>Saracco</i> Bottiglia lt. 0.375 - (Moscato Bianco)	•17•
--	------

Moscato d'Asti '22 <i>Saracco</i> (Moscato Bianco)	•27•
--	------

I grandi formati

Chardonnay "Élevé en fût de chène" '19 - '21 <i>Anselmet</i> (Chardonnay)	•124•
---	-------

Langhe Nebbiolo '20 <i>Massolino</i> (Nebbiolo)	•42•
---	------

Barolo '19 <i>Massolino</i> (Nebbiolo)	•100•
--	-------



La birra alla spina

Leffe Blonde 33cl
6.6%

•6•

Dal colore ramato con schiuma bianca, Leffe Blonde è una birra Belga dal gradevole aroma di malto, arricchito da sentori fruttati, speziai e di cereale. Al palato si ritrovano i sentori dell'olfatto, si apre dolce di malto e caramello, con sentori fruttati e speziati che lasciano spazio ad un finale delicatamente luppolato.

Le birre artigianali valdostane

La Brenva 4.9% - 33cl.

•6•

Una lager bionda dedicata a un grande ghiacciaio alpino, di color giallo dorato chiaro con schiuma cremosa e persistente. Ha aromi di cereali, miele d'acacia e fiori di campo, mentre al gusto presenta il dolce del malto e il luppolo erbaceo, donando rotondità e morbidezza. Ha un finale lungo e persistente.

Aguille Blanche 5.5% - 33cl.

•6•

Una birra bianca cremosa che incarna l'essenza alpina, di colore giallo pallido e torbido, con schiuma intensa e persistente. Ha un sapore acidulo ma delicato, con profumi agrumati di coriandolo e scorza d'arancia amara, seguiti da note floreali dei luppoli cechi e tedeschi. Il finale è speziato e persistente. È una birra piacevolmente rinfrescante.

Punta Helbronner 5.8% - 33cl.

•6•

Una bionda lager in bello stile, il nome dedicato ad un grande ghiacciaio alpino. Si presenta di color giallo dorato chiaro, con una meravigliosa schiuma cremosa e persistente. Al naso aromi di cereali, miele d'acacia e fiori di campo. In bocca il sapore dolce del malto e del luppolo erbaceo conferiscono rotondità e morbidezza. Finale lungo e persistente.

Les Dames Anglaises 7.5% - 33cl.

•6•

Una birra rossa di carattere, perfetta per accompagnare qualsiasi piatto. Ha un aspetto ambrato con intense venature rossastre e una schiuma cremosa e persistente. Al naso prevale il malto con note di frutta secca e caramello. Al gusto, il malto dolce e vellutato risalta, con un finale caldo e avvolgente.

Le classiche

Menabrea bionda 4.8% - 33cl.

•5•

Menabrea ambrata 5.% - 33cl.

•5•

