

LA NOSTRA FILOSOFIA DI RISTORAZIONE



Amiamo fortemente il territorio che ci circonda.

*Siamo alla ricerca costante dei prodotti
che la nostra terra di montagna ci offre.*

*Vogliamo coinvolgere il più possibile
le realtà della nostra Valle per “fare rete”.*

*Ecco perché le nostre carni, gli insaccati, i formaggi e
gli ortaggi, così come i vini, provengono
per la maggior parte da produttori locali
che possono essere visitati e contattati direttamente.*

*Abbiamo come obiettivo quello di coinvolgere
i nostri ospiti in un'esperienza di cucina semplice,
genuina e alla riscoperta di profumi e sapori di una volta,
in un clima di cordialità e convivialità.*

*Abbiamo sempre la speranza che chi entra come cliente
possa uscirne come amico.*

GLI ANTIPASTI



Il tagliere del territorio

€ 19,00

*Prosciutto crudo di Bosses DOP, mocetta, lardo di montagna alle erbe
con castagne, jambon alla brace di Saint-Oyen, “boudin” di barbabietola, “saucesses”,
fontina DOP, toma stagionata, Bleu d'Aoste e crostone di pane nero*
(1) (7) (12)

Il lardo di montagna

€ 14,00

*Lardo di montagna alle erbe “douce de Bursa”
con pane nero, miele e castagne*

(1)

Il prosciutto crudo di Bosses

€ 14,00

Prosciutto crudo di Bosses DOP con “pain brioche” tostato

(1)

L'insalata dello Chalet

€ 14,00

*Insalata songino o di stagione, sedano rapa, mela renetta, noci e
crostini di pane nero con caprino caldo in salsa vinaigrette*

(1) (7) (8)

Il flan di zucca

€ 13,00

Flan di zucca con salsa di toma vda parmigianata e granella di amaretto

(3) (7) (8)

I PRIMI PIATTI



La zuppa alla valpellenentze

€ 13,00

Zuppa tipica della Valpelline con pane raffermo fontina DOP e cavolo verza con il suo brodo gratinata al forno

(1) (7)

Gli gnocchi alla salsa di “Bleu”

€ 14,00

Gnocchi di patate di montagna e barbabietola fatti in casa con salsa al formaggio erborinato “Bleu d’Aoste” e noci*

(1) (3) (7) (8)

La polenta concia

€ 13,00

Polenta di farina integrale “Bonne Vallée” con burro d’alpeggio e fontina DOP gratinata al forno

(1) (7)

Le tagliatelle al ragù di salsiccia

€ 14,00

Tagliatelle di farina integrale all’uovo fatte in casa con ragù di salsiccia e albicocche secche*

(1) (3) (12)

I SECONDI PIATTI



Il filetto di fassone

€ 29,00

Filetto di fassone piemontese alla piastra con salsa alla senape in grani fatta in casa (servita a parte)

(7) (10) (12)

La guancetta di vitello

€ 18,00

Guancetta di vitello brasata con vino rosso locale e contorno di polenta

(9) (12)

Le costine di maiale al rhum

€ 18,00

Costine di maiale cotte al forno, marinate con peperoncino, zenzero, lime, scalogno e glassate al rhum

(12)

La faraona ripiena

€ 18,00

Faraona al forno ripiena con carne di manzo macinata uova e castagne

(3) (7) (12)

(il contorno del giorno è sempre incluso)

Tutte le nostre carni sono della macelleria “Racchio Roberto” di Fénis

I DESSERT



Il tiramisù fatto in casa

€ 6,00

*Dolce al cucchiaino
come da ricetta della tradizione italiana*

(1) (3) (7)

I dolci del giorno

€ 6,00

*Ogni giorno una proposta diversa
di dolci fatti in casa*

(1) (3) (5) (7) (8)

Il gelato su stecco

€ 4,00

*Gelato artigianale su stecco 100% naturale
gusti assortiti (solo in estate)*

(3) (7) (8)

La selezione di formaggi di montagna

€ 17,00

*Selezione di 7 formaggi di montagna della Valle d'Aosta
accompagnati da marmellate artigianali*

(7)

Pane e coperto € 2,50



Per i clienti dell'Hotel

*il trattamento di 1/2 pensione, possibile solo per l'intero soggiorno,
dà diritto alla scelta di*

2 piatti dal nostro menù "à la carte"

(per il filetto di fassone è previsto un supplemento di € 10,00)

*(per i bimbi la scelta è di 1 piatto dalla carta
oppure il menù a loro dedicato)*



Il menù per i bimbi

€ 16,00

*Pasta del giorno al pomodoro e
bistecca di scamone con contorno*

(1) (3)

Anche le nostre paste per bimbi sono fatte in casa e possono essere all'uovo

Nel caso abbiate allergie e/o intolleranze alimentari segnalatelo al personale

Tutti i nostri piatti sono preparati espressi

IL MENU' DEGUSTAZIONE



Il tagliere del territorio

Prosciutto crudo di Bosses DOP, mocetta, lardo di montagna alle erbe con castagne, jambon alla brace di Saint-Oyen, "boudin" di barbabietola, "saucesses", fontina DOP, toma stagionata, Bleu d'Aoste e crostone di pane nero

(1) (7) (12)

Il flan di zucca

Flan di zucca con salsa di toma vda parmigiana e granella di amaretto

(3) (7) (8)

Gli gnocchi alla salsa di "Bleu"

Gnocchi* di patate di montagna e barbabietola fatti in casa con salsa al formaggio erborinato "Bleu d'Aoste" e noci

(1) (3) (7) (8)

Le tagliatelle al ragù di salsiccia

Tagliatelle* di farina integrale all'uovo fatte in casa con ragù di salsiccia e albicocche secche

(1) (3) (12)

La guancetta di vitello con polenta

Guancetta di vitello brasata con vino rosso locale e contorno di polenta

(9) (12)

Il parfait al pane nero

Semifreddo al pane nero con miele e noci e salsa al cioccolato fondente

(1) (3) (7) (8)

€ 50,00/persona
bevande escluse

(disponibile solo per l'intero tavolo - non sono possibili variazioni)
Pane e coperto € 2,50

LA NOSTRA CANTINA



Qui un sommelier Ais
al tuo servizio

I VINI BIANCHI



Vallée d'Aoste

Petite Arvine -Lo Triolet di Marco Martin Introd-	€ 33,00
Nus Malvoisie -Les Granges di G.Crea Nus-	€ 33,00
Muscat de Chambave -La Vrille Verrayes-	€ 33,00
Pinot Gris -Lo Triolet di Marco Martin Introd-	€ 33,00
Blanc Morgex et La Salle -Vevey Marziano Morgex-	€ 29,00

Bollicine

Nature brut metodo classico -Vevey Marziano Morgex	€ 29,00
Prosecco sup. Akelum -Andreola Col.San Martino TV-	€ 29,00
Franciacorta brut - Ferghettina Adro BS-	€ 42,00

Passiti

Mistigri Pinot gris passito -Lo Triolet Introd-	0,375 l	€ 39,00
Chambave muscat flétri -La Vrille Verrayes	0,375 l	€ 44,00
Passito del giorno al calice		€ 7,00

I VINI ROSSI



Vallée d'Aoste

Fumin -Maison Agricole D&D fleurie Aosta-	€ 34,00
Torrette -Lo Triolet Introd-	€ 34,00
Syrah -Maison Agricole D&D fleurie Aosta-	€ 33,00
Chambave rouge -La Vrille Verrayes-	€ 29,00
Nus rouge -Les Granges di G. Crea Nus-	€ 31,00
Rouge Peque-na! -Didier Gerbelle Aymavilles-	€ 31,00
Pinot noir -Lo Triolet Introd-	€ 31,00
Enfer d'Arvier -Danilo Thomain Arvier-	€ 39,00
Le rêve -Matthieu Betemps Saint-Christophe-	€ 39,00
Coteau Barrage -Lo Triolet Introd-	€ 42,00
Héritage -Lo Triolet Introd-	€ 66,00
Fumin -Didier Gerbelle L'Atoueyo Aymavilles- 0,50 l	€ 23,00

Fuori Valle

Barbera d'Alba Il Ciotto -Bovio La Morra CN-	€ 31,00
Barbaresco -La Ganghija Treiso CN-	€ 46,00
Rosso di Montalcino -Camigliano Montalcino SI-	€ 31,00
Valpolicella Ripasso superiore -Tenuta S. Antonio VR-	€ 31,00
Bolgheri rosso -Michele Satta Castagneto Carducci-	€ 39,00

Vini doc/docg del giorno al calice

€ 5,00

LE BIRRE



Birre speciali da ristorante

32 Via dei Birrai -birre artigianali- 0,75 l € 17,00

Curmi - bianca speziata con coriandolo e scorze d'arance

Admiral - rossa con sentori di frutti di bosco

Nectar - bruna con miele di castagno

Nebra - ambrata forte con sentori di fiori di sambuco

Birra alla spina Moretti - La bianca / Baffo d'oro -

Boccale da 0,20 litri € 3,50

Boccale da 0,40 litri € 6,00

Caraffa da 1 litro € 12,00

Birre artigianali in bottiglia

Birrificio artigianale Baladin - Varietà selezionate - 0,33 l € 6,00

Acqua frizzante/naturale ultrafiltrata 0,75 l

€ 3,00




Ogni settimana il nostro sommelier proporrà
al calice un vino selezionato proveniente da un paese del mondo

€ 6,00/9,00

I PRODUTTORI LOCALI DELLE NOSTRE MATERIE PRIME



“ Se la nostra cucina incontrerà il vostro gradimento
sarà anche per merito loro ...”

Prosciuttificio de Bosses (*St-Rhémy-en-Bosses*) - *Il prosciutto crudo* 

Prosciuttificio de Bosses (*St-Rhémy-en-Bosses*) - *Il lardo di montagna*

La Bonne Vallée F.lli Chappoz (*Donnas*) - *La farina per la polenta*


Macelleria Racchio Roberto (*Fénis*) - *Le carni e gli insaccati*

Az. agricola Crea Beatrice (*Nus*) - *Le patate e alcuni ortaggi di stagione*

Au potager de grand-mère (*Fénis*) - *Le uova e gli ortaggi di stagione*

Az. agricola Elex Luca (*Nus*) - *Gli yogurt, il latte ed il burro d'alpeggio*

Az. agricola Copafen (*Chambave*) - *Le tome e i formaggi d'alpeggio*

Az. agricola Balicco Giuseppe e Silvia (*Nus*) - *La fontina* 

Antica latteria Erbavoglio (*Aosta*) - *La selezione di formaggi di montagna*

Fratelli Panizzi (*Courmayeur*) - *Gli yogurt della prima colazione*

Az. agricola Carlon (*Saint-Vincent*) - *Le uova ed i gelati artigianali su stecco*

La bottega di Micapan (*Fénis*) - *Il pane da farine biologiche*

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e/o somministrati in questo locale possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati **allergeni**.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

* Alcuni piatti sono di produzione interna e possono aver subito una pastorizzazione e un abbattimento della temperatura con conservazione refrigerata a - 20°C

I 14 principali allergeni

- (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- (3) Uova e prodotti a base di uova
- (4) Pesce e prodotti a base di pesce
- (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- (6) Soia e prodotti a base di soia
- (7) Latte e prodotti a base di latte (*incluso lattosio*)
- (8) Frutta a guscio
- (9) Sedano e prodotti a base di sedano
- (10) Senape e prodotti a base di senape
- (11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- (12) Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale
- (13) Lupini e prodotti a base di lupini
- (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi



CHALET SAINT-BARTHELEMY HOTEL
Il Ristorante
Frazione Lignan 36 - Nus (Aosta)