

BISTRO' ALPINO

SEMPLICITÀ, TRADIZIONE, AUTANTICITÀ DEI SAPORI...
QUESTO È IL CARATTERE DEI PIATTI CHE TROVERETE NEL
NOSTRO MENU "BISTRO"

SIMPLICITY, TRADITION AND PURITY OF FLAVOURS...
THIS IS THE CHARACTER OF THE DISHES WE OFFER IN OUR
MENU "BISTRO"

Executive Chef Stefano Granata

Maître d'Hotel Manfredò Venditti

LE NOSTRE PIZZE

COTTE NEL

FORNO A LEGNA

OUR PIZZA COOKED IN WOOD OVEN

~~dalle 12.30 alle 14.30—18.30 alle 22.30~~~~From 12.30 to 14.30—18.30 to 22.30~~**MARGHERITA** (1.7.12)

POMODORO PASSATO, FIOR DI LATTE ,BASILICO

Tomato puree, "Mozzarella" cheese, basil**FUME'** (1.7.12)

PROVOLA, FIOR DI LATTE, FUNGHI, PANCETTA, BASILICO

*Provola cheese, "Mozzarella" cheese, mushrooms, bacon, basil***REGINELLA** (1.7.12.14)

POMODORO PASSATO, MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P, BASILICO

Tomato puree, "Mozzarella" cheese, basil**DIAVOLA** (1.7.8.12)

POMODORO PASSATO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE ,BASILICO

*Tomato puree, "Mozzarella" cheese, spicy salami, basil***PRIMAVERA** (1.7.12)

POMODORINI, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI PARMIGIANO, RUCOLA

*Cherry tomatoes, "Mozzarella" cheese, raw ham, parmesan, rocket salad***NAPOLI** (1.4.12)

POMODORO PASSATO, OLIVE CAPPERI, AGLIO, ORIGANO, ACCIUGHE E

Tomato puree, olives, capers, garlic, organ, anchovies, basil

BASILICO

VEGETARIANA (1.7.12)

POMODORO PASSATO, FIOR DI LATTE, POMODORINI, VERDURE

BASILICO

Tomato puree, "Mozzarella" cheese, cherry tomatoes, grilled vegetables

GRIGLIATE,

CAPRICCIOSA (1.7.12)

POMODORO PASSATO, FIOR DI LATTE, CARCIOFINI, OLIVE, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO,

*Tomato puree, "Mozzarella" cheese, baby artichokes, olives, mushrooms, backed ham***BABY** (1.7.12)

POMODORO PASSATO, FIOR DI LATTE, WURSTEL, PATATINE FRITTE

*Tomato puree, "Mozzarella" cheese, wurstel, french fries***FOCACCIA BIANCA** (1.2)

SALE GROSSO, ORIGANO, ROSMARINO

Coarse salt, organ, rosemary**FOCACCIA AL LARDO** (1.12)

SALE GROSSO, ORIGANO, ROSMARINO, LARDO DI ARNAD

*Coarse salt, organ, rosemary, lard from "Arnald"***GOURMET** (1.7.12)

MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P., FUNGHI PORCINI, TARTUFO NERO , BASILICO

Buffalo mozzarella, "Porcini" mushroom, black truffel, basil

ZUPPE E INSALATE**SOUPS AND SALADS****ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA** (1, 7, 9)

Cipolle, Pane, formaggio gratinato
Onions soup, bread, gratinated cheese

**ZUPPA DI VERDURE DLL' ORTO** (7, 9.)

Verdure di stagione, olio extra vergine d'oliva
Seasonal vegetables soup, extra virgin olive oil

**INSALATA NICOISE** (3, 4, 11.)

Lattuga, Pomodorini, tonno, uovo sodo, acciughe, vinegrette alla
 Digione



senape di

Lettuce, cherry tomatoes, tuna, ,hard-boiled egg, anchovies, "Dijion" mustard dressing

INSALATA DI POLLO E FRUTTA SECCA (5, 8, 11.)

Insalata mista, petto di pollo, frutta secca, vinegrette all'aceto balsamico
Lettuce, chicken breast, dried fruits, Balsamic vinegar dressing

**LE SPECIALITA' DI SALUMERIA E LATTERIA****CHARCUTERIE AND DAIRY DISHES****PROSCIUTTO E BURRATA** (7)

Crudo "Jambon de Bosses" D.O.P., Burrata D.O.P.
Cured ham "Jambon de Bosses", "Burrata" cheese D.O.P.

**SELEZIONE DI SALUMI VALDOSTANI** (12)

Bouden, mocetta, prosciutto cotto alla brace, pancetta, lardo
Cold cuts selection from Aosta Valley



d'Arnad

SELEZIONE "ERBAVOGLIO" DI FORMAGGI VALDOSTANI (1, 7.)

Formaggi misti 8 pz, accompagnati da miele e confetture



Selection of 8 mixed cheeses from Aosta Valley, served with honey and jams

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

HAMBURGER (1,3, 5,7,8)

Manzo, pane, bacon, melanzane, zucchine, patate fritte, salsa "Bernese"

Beef, bread, bacon, oubergine, zucchini, french fries, "Bernese" sauce

CHEESE BURGER (1,5,8,11)

Manzo, pane, bacon, , scamorza, provola, senape, patate fritte

Beef, bread, bacon, "Scamorza" and "Provola" cheeses, mustard, french fries

CLUB SANDWICH (1,3,5,7,8)

Pollo, pan carrè, bacon, lattuga, pomodoro, maionese, patate fritte

Chicken, sliced bread, bacon, lettuce, tomatoes, mayonnaise, french fries

VEGETERIAN CLUB SANDWICH (1,3,5,7,8)

Verdure grigliate, scamorza, maionese, patatine fritte

Grilled vegetables, sliced bread,, "Scamorza" cheese, mayonnaise , french

✓ fries

SALMONE (4,9)

Salmone grigliato, verdure grigliate

Grilled Salmon with grilled vegetables



POLLO

Pollo grigliato con verdure grigliate

Grilled chicken breast with grilled vegetables



TARTARE DI MANZO (11)

Manzo, olio E.V.O., sale, pepe, senape di "Digione"

Beef, extra virgin olive oil, salt, pepper, "Dijon" muster



TAGLIATA (1,5,8)

Manzo con patate al forno

Grilled Beef "Tagliata" with baked potatoes

DOLCI DESSERTS

| ALLERGENI/ALLERGENS | N° |
|--|----|
| Cereali - Cereals | 1 |
| Crostacei - Shellfish | 2 |
| Uova - Eggs | 3 |
| Pesce - Fish | 4 |
| Arachidi - Peanut | 5 |
| Soja - Soja | 6 |
| Latte - Milk | 7 |
| Frutta guscio - Nuts | 8 |
| Sedano - Celery | 9 |
| Sesamo - Sesame | 10 |
| Senape - Mustard | 11 |
| Anidride solforica - Sulfur trioxide | 12 |
| Lupini - Lupins | 13 |
| Molluschi - Molluscs | 14 |

SIMBOLI SUL MENU' - MENU SIMBOLOGY

 Vegetariani - [Vegetarian](#)

 Celiaci - [Celiac](#)

Genti.mo Ospite non esiti a comunicarci eventuali allergie o intolleranze alimentari. Sarà per noi un piacere consigliarla.

Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate, viene utilizzata la tecnica dell'abbattimento rapido di temperatura.

Il pesce destinato ad essere marinato o praticamente crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento CE n.853/2004, allegato III, sezione VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

Our menu's products may contain one or several of the 14 components considered by the European Union as being allergen such: celery, cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, lupin, milk, mollusks, mustard, nuts, peanuts, sesame seeds, soya, sulphur dioxide.

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE1169/2011, si informa che nei piatti del nostro menu sono presenti i seguenti prodotti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze. Cereali con glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut i ceppi ibridati e prodotti derivati, composti con loro farine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, molluschi e prodotti a base di molluschi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio, vale a dire: mandorle, noci, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, sedano e prodotti a base di sedano, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, senape e prodotti a base di senape, diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/lt espressi come anidride solforosa.

PESCA CONFIT (7.3.12)

Pesca, amaretti, gelato alla crema e vaniglia (13.7)
Peach and "Amaretti biscuit", vanilla ice cream



CRÊPES (1.3.5.6.7.8)

al cioccolato o marmellata



Crêpes with chocolate or jams

STRUDEL DI MELE (1.3.5.7.8)

Pasta sfoglia, mela, frutta secca
Puff pastry, apples, mix of dried fruits



PANNA COTTA (3)

con frutti di bosco sciroppati
"Panna cotta" with red fruits coulis



CREME CARAMEL (3.7.)

"Creme caramel"



BONET (3.5.7.8.10)

Budino di cioccolato e amaretti
Chocolate pudding, "Amaretti biscuit"



ASSORTIMENTO DI GELATI (3.7.)

Ice cream selection



MACEDONIA DI FRUTTA

Fresh fruit salad

