

PER INIZIARE . POUR COMMENCER . TO START

Salumi assortiti con giardiniera e castagne

Assortiment de charcuterie, légumes marinés et châtaignes
A selection of cold cuts, pickled vegetables and chestnuts

19 euro

accompagnati dalla nostra focaccia calda (flanze)
accompagné par notre fougasse chaude (flanze) . accompagnied by our hot focaccia (flanze)



Mocetta e lardo d'Arnad con castagne

Mocetta et lard d'Arnad avec châtaignes
Mocetta and lard from Arnad and chestnuts

17 euro

accompagnati dalla nostra focaccia calda (flanze)
accompagné par notre fougasse chaude (flanze) . accompagnied by our hot focaccia (flanze)



Culatello stagionato con castagne

Jambon cru affiné avec châtaignes
Aged raw ham with chestnuts

16 euro

accompagnato dalla nostra focaccia calda (flanze)
accompagné par notre fougasse chaude (flanze) . accompagnied by our hot focaccia (flanze)



Plateau di formaggi assortiti con confetture

Plateau de dégustation de fromages avec confitures
A small selection of cold local cheeses with jams

16 euro

* Tartare con insalatina e pomodorini

Tartare de bœuf avec salade et tomates cerises
Beef tartare with salad and cherry tomatoes

17 euro

* Tartare con Tartufo nero d'Umbria e crema di Parmigiano

Tartare de bœuf avec crème au Parmesan et Truffe
Beef tartare with Parmesan cream and Truffle

22 euro

Tomini freschi della tradizione con salse rossa e verde

Fromage frais traditionnel avec tomate et sauce percil fruits maison
Traditional fresh cheese with homemade tomato and parsley sauces

8 euro

Insalatona valdostana

con insalata verde, Fontina DOP, Mocetta, noci e glassa di aceto balsamico

17 euro

Salade valdôtaine avec Fontina DOP, Mocetta, noix et glaçage avec vinaigre balsamic

Valle d'Aosta salad with Fontina DOP, Mocetta, nuts and balsamic vinegar glaze

“Fontina DOP” est un fromage typique de la Vallée d'Aoste, préparé avec du lait cru et entier.

“Fontina DOP” is a typical cheese from Valle d'Aosta, made with raw and whole milk.

“Mocetta” est une charcuterie séchée et aromatisée de la Vallée d'Aoste

“Mocetta” is a flavored cold cut dried meat from Valle d'Aosta



contiene glutine



contient du gluten



contains glute

LA TRADIZIONE DI MONTAGNA



 La nostra polenta può contenere tracce di glutine (crusca)
Notre polenta peut contenir des traces de gluten (son)
Our polenta may contain traces of gluten (bran)

 **Polenta concia** *con burro e formaggio gratinato al forno* 14 euro
avec beurre et fromage gratiné with butter and cheese au gratin

 **Polenta con fonduta di formaggio** 15 euro
avec fromage fondue with cheese fondue



 **Polenta al formaggio Bleu d'Aoste** 17 euro
au fromage Bleu d'Aoste with Bleu d'Aoste cheese

 **Polenta con funghi porcini trifolati** 18 / 20 euro

scelta tra: polenta al naturale oppure polenta concia 
cèpes avec polenta naturelle ou avec beurre et fromage gratiné
porcini mushrooms with plain or butter and cheese au gratin polenta

con aggiunta di Tartufo nero d'Umbria / ajoutant la Truffe / adding Truffle + 4 euro




 **Polenta con carne in umido del giorno** 17 / 24 euro




scelta tra: polenta al naturale oppure polenta concia 
Ragoûts de viandes typiques et légumes du jour avec polenta naturelle ou
polenta fromage gratiné
Traditional stewed meats and vegetables of the day with plain or butter and
cheese au gratin polenta



Polenta est un plat populaire de la Vallée d'Aoste à base de farine de maïs naturel et de grains entiers,
qui sont ensuite bouillis dans de l'eau avec une noix de beurre, pour créer une bouillie épaisse.




*Polenta is a popular dish from Valle d'Aosta made from natural corn meal and whole-grain,
which are then boiled in water with a knob of butter, to create a thick porridge.*






I PRIMI PIATTI . PLATS PRINCIPAUX . FIRST COURSES

 **Zuppa alla valpellinentze** 15 euro
con cavolo verza, pane integrale, brodo vegetale e formaggio
Soupe au chou frisé, pain aux céréales, bouillon végétal et fromage
Soup with cabbage, wholemeal bread, vegetable broth and cheese

 **Zuppa del giorno con formaggio** 15 euro
Soupe du jour avec fromage Soup of the day with cheese

 * **Crêpe al prosciutto e formaggio con besciamella, pomodoro e fonduta** 16 euro
Crêpe au jambon et fromage avec béchamel, sauce tomate et fondue fromage
Ham and cheese crêpe with bechamel, tomato sauce and cheese fondue

 **Pasta corta al pomodoro** 12 euro
Pâtes courtes sauce tomate Tomato sauce short pasta

 * **Primo del giorno** 16 / 23 euro
Premier plat du jour First dish of the day

I NOSTRI PIATTI TIPICI . NOTRE SPÉCIALITÉS . OUR SPECIALS

Tartiflette La Lisse

patate gratinate con cipolla, salume affumicato, crema di latte e formaggio
gratin de pommes de terre avec oignon, charcuterie fumée, crème fraîche et fromage 15 euro
potatoes au gratin with onion, smoked cured meat, fresh cream and cheese

* **Rösti di patate valdostano**

servito con jambon alla brace di Saint-Oyne, formaggio e insalatina
galettes de pommes de terre servies avec du jambon de Saint-Oyne grillé et fromage 20 euro
potatoes sautéed in a pan served with grilled Saint-Oyne ham and cheese

Menù Montagnard

tagliere con tartiflette La Lisse, salsiccia di maiale con finocchietto
e insalatina verde condita con vinaigrette 24 euro
plateau avec tartiflette La Lisse, saucisse de pork au fenouil et une petite
salade verte à la vinaigrette
platter with tartiflette La Lisse, pork sausage with fennel and a small green salad
dressed with vinaigrette

su prenotazione: sur réservation seulement: by reservation only:

RACLETTE SAVOYARDE

36 euro minimo | minimum 2 pers.
prezzo a persona . prix par personne . price per person

accompagnata da salumi al taglio, verdure sott'olio e aceto e patate lesse con la buccia
avec charcuterie, pommes de terre en robe des champs et petits légumes sous huile et vinaigre
served with cold cuts, steamed potatoes with the skin and pickled vegetables

FONDUE CHINOISE

34 euro minimo | minimum 2 pers.
prezzo a persona . prix par personne . price per person

fettine sottili di manzo da far cuocere nel brodo vegetale caldo con
patate lesse e salse a base di maionese
lamelles de boeuf à faire cuire dans le bouillon végétal avec pommes de terre à la vapeur
et sauces mayonnaise
beef thinly sliced cooked in vegetable broth with boiled potatoes and mayo-based sauces

PIERRADE (Plat Gourmet)

37 euro minimo | minimum 2 pers.
prezzo a persona . prix par personne . price per person

assortimento di carni e verdure da far cuocere su pietra calda con patate lesse e
salse a base di maionese
assortiment de viandes et légumes à faire cuire sur pierre chauffante accompagnés de
pommes de terre à la vapeur et sauces mayonnaise
assortment of meats and vegetables cooked on a hot stone with
boiled potatoes and mayo-based sauces

LE FONDUTE . FONDUES

La Fonduta con Tartufo nero d'Umbria

formaggio fuso e crema di latte accompagnati da patate lesse con la buccia
fromage fondue au Truffe accompagnés de pommes de terre en robe des champs
cheese fondue with Truffle accompanied by boiled potatoes

21 euro

La Fonduta La Lisse

formaggio fuso e crema di latte accompagnati da salumi al taglio, verdure sott'olio e aceto, crostini e patate lesse con la buccia

fromage fondue et crème fraîche accompagnés de charcuterie, légumes au vinaigre, croûtons et pommes de terre en robe des champs

cheese fondue and fresh cream accompanied by cold cuts, pickled vegetables, croutons and boiled potatoes

25 euro

LE CARNI ALLA GRIGLIA . GRILLADE . TO THE GRILL

il contorno non è incluso

le plat d'accompagnement n'est pas inclus

the side dish is not included

Entrecôte di manzo
250gr circa

Entrecôte de boeuf

Sirloin steak

17 euro

* **Hamburger di bovino**
200gr circa

Steak haché de boeuf

Beef burger (patty)

12 euro

senza panino

sans sandwich

without sandwich

Salsiccia di maiale

Saucisse de porc

Pork sausage

11 euro

* **Petto di pollo**

Poitrine de poulet

Chicken breast

8 euro

Würstel di pollo e tacchino

Würstel de poulet et dinde

8 euro

Chicken and turkey würstel (Vienna sausage)

I CONTORNI . PLATS D'ACCOMPAGNEMENT . SIDE DISHES

Insalata verde

Salade verte Green salad

5 euro

Insalata mista

insalata, pomodori, carote, peperoni, mais
salade, tomates, carottes, poivrons, maïs
salad, tomatoes, carrots, bell peppers, corn

9 euro

* **Patate fritte**

Pommes frites Fried potatoes

6 euro

Patate lesse con la buccia

Pommes de terre en robe des champs
Steamed potatoes with the skin

5 euro

Peperoni stufati

Rataouille de poivrons
Stewed peppers

8 euro

LA PINSA ROMANA

Più leggera e digeribile perché composta da un mix di farine, acqua e sottoposta ad una lunga lievitazione.

Plus léger et plus digeste car composé d'un mélange de farines, d'eau et soumis à un long levage.

Lighter and more digestible because is made from a mix of flours, water and subjected to long leavening.

Flanze (*focaccia calda*)

olio d'oliva, origano
huile d'olive, origan
olive oil, origan
5 euro

Napoletana

pomodoro, mozzarella, acciughe
tomate, mozzarella, anchois
tomato, mozzarella, anchovies
10 euro

Prosciutto cotto

pomodoro, mozzarella, prosciutto
tomate, mozzarella, jambon
tomato, mozzarella, ham
11 euro

Prosciutto cotto e funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto,
funghi champignon
tomate, mozzarella, jambon,
champignons
tomato, mozzarella, ham, mushrooms
12 euro

Gorgonzola e noci

pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
noci
tomate, mozzarella, gorgonzola,
noix
tomato, mozzarella, blue cheese,
nuts
14 euro

Margherita

pomodoro, mozzarella
tomate, mozzarella
tomato, mozzarella
9 euro

Würstel

pomodoro, mozzarella, würstel
tomate, mozzarella, würstel
tomato, mozzarella, würstel
11 euro

Diavola

pomodoro, mozzarella, spianata piccante
tomate, mozzarella, salami épicé
tomato, mozzarella, spicy salami
11 euro

Siciliana

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi,
olive nere
tomate, mozzarella, anchois, câpres,
olives noires
tomato, mozzarella, anchovies, capers,
black olives
13 euro






















Pinsa della casa

pomodoro, mozzarella, formaggio locale,
Mocetta
tomate, mozzarella, local fromage,
Mocetta
tomato, mozzarella, local cheese,
Mocetta
15 euro

Tartufo

mozzarella, salsa al Tartufo, Parmigiano
mozzarella, sauce à la Truffe, Parmesan
mozzarella, Truffle sauce, Parmesan
17 euro

I DESSERT . DESSERTS

-     **La torta di mele e noci con panna montata** 9 euro
Gâteau aux pommes et noix Apples and walnuts cake
-     **La torta al cioccolato con panna montata** 8 euro
Gâteau aux chocolat Chocolate cake
-      **Il nostro tiramisù** 8 euro
-      *** Lo strüdel di mele, uvetta e cannella con panna montata** 8 euro
Strüdel aux pommes et raisins secs arôme cannelle
Apples, raisins and cinnamon strüdel
-   **Il dessert del giorno al cucchiaio** 7 euro
Dessert à la cuillère du jour Milk pudding or custard of the day
-  **Il nostro dessert gourmand** *frutti di bosco sciroppati, castagne al miele e panna montata* 10 euro
baies au sirop, crème fouettée et châtaignes warm berries in syrup, whipped cream and chestnuts







I GELATI ARTIGIANALI DA *Chocolat*

glaces artisanales homemade ice creams

- Coppa Grand Assaly** *gelato al gusto miele affogato al Genepi* 9 euro
Glace au miel noyée dans le Génepi honey ice cream “drowned” in Genepi

Affogato a scelta tra: **Glace noyée au choix dans le:**
Ice cream drowned in a drink of your choice:

- | | | |
|--|---|--------|
| Caffè (Espresso) | Baileys | 8 euro |
| Ciocolata chocolat chaud hot chocolate | Disaronno (bitter almond liquor) | |
| Grand Marnier (Cognac and bitter orange liquor) | | |

-   **Coppa un gusto** coupe glacée petite (1 parfum) 1 flavour ice cream 4 euro
-   **Coppa due gusti** coupe glacée moyenne (2 parfums) 2 flavours ice cream 5,5 euro
-   **Coppa tre gusti** coupe glacée grande (3 parfums) 3 flavours ice cream 7 euro

TOPPINGS 1 euro

SERVIZIO TORTA 1,5 euro a persona
per torte fornite dal cliente

ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E NOTE

COPERTO 2,5 euro

Se si soffre di allergie o intolleranze, si prega di parlare con il nostro personale prima di ordinare.

**TUTTI I PIATTI POSSONO CONTENERE TRACCE DI GLUTINE E/O ALLERGENI.
NON SIAMO IN GRADO DI GARANTIRE L'ASSENZA DI CONTAMINAZIONE**

Per garantire l'integrità dei prodotti, tutti i cibi da noi cucinati vengono rigorosamente abbattuti.

* In mancanza di reperibilità del fresco, i prodotti potrebbero essere surgelati; sarà nostra cura darne informazione al cliente.

ALLERGIES, INTOLÉRANCES ALIMENTAIRE ET NOTES

COUVERT 2,5 euro

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel avant de commander.

**TOUS LES PLATS PEUVENT CONTENIR DES TRACES DE GLUTEN ET/OU D'ALLERGÈNES.
NOUS NE POUVONS PAS GARANTIR L'ABSENCE DE CONTAMINATION.**

Pour garantir l'intégrité des produits, tous les aliments cuisinés par nos soins ils sont rigoureusement congelés rapidement.

* En l'absence de disponibilité de produits frais, les produits peuvent être surgelés; nous informerons le client.

FOOD ALLERGIES, INTOLERANCES AND NOTES

COVER CHARGE 2,5 euro

If you have allergies or intolerances, please speak to our staff before you order.

**ALL DISHES MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN AND/OR ALLERGENS.
WE ARE NOT ABLE TO GUARANTEE THE ABSENCE OF CONTAMINATION.**

To guarantee the integrity of the products, all the foods cooked by us are rigorously shock freezing.

* In the absence of availability of fresh products, the products may be frozen; we will inform the customer.



Glutine
Gluten



Lattosio
Lactose



Peperoncino
Piment
Chili pepper



Sedano
Céleri
Celery



Funghi
Champignons
Mushrooms



Soia
Soja
Soy



Uova
Oeuf
Egg



Pesce
Poisson
Fish



Frutta secca
Fruit sec
Dried fruit



Senza glutine
Sans gluten
Gluten free



Vegetariano
Végétarien
Vegetarian



Vegano
Vegan