



La Lisse

restaurant brasserie dal 1976

Menù

Coperto € 2

www.lalisse.it



♥ *Gli antipasti* ♥

☞ *Tomini freschi della tradizione
con salsa rossa e verde*

€ 6

*Crostini con salmone affumicato,
cipollotto fresco e salsa citronette*

€ 9

☞ ☞ *Plateau di formaggi assortiti
e confettura*

€ 12

☞ *Tagliere di salumi misti
e verdure sott'olio*

€ 14

☞ *Mocetta e lardo d'Arnad
con castagne al miele*

€ 15

☞ *Culatello stagionato*

€ 14

☞ senza glutine

☞ vegetariano

☞ vegano



♥ *I primi piatti* ♥

Crêpe con prosciutto cotto
e Fontina DOP*


€ 13

*Fettuccine all'uovo
con ragù di cervo*

€ 13

  *Pasta corta con sugo
di funghi*

€ 13

 *Gnocchi* di patate
al formaggio bleu d'Aoste
e mele*

€ 13

  *Spaghetti al pomodoro
o con ragù alla bolognese*

€ 11/€ 12

♥ *Le nostre zuppe* ♥

 *Zuppa alla Valpellenentze*


*pane integrale, cavolo verza,
brodo e Fontina DOP*

€ 11

 *Zuppa del giorno*

€ 11

 senza glutine

 vegetariano

 vegano

*in mancanza di fresco i prodotti sono surgelati



♥ *Le nostre polente rustiche* ♥

(con farine integrali macinate a pietra)

*Bocconcini di manzo in umido con polenta
alla valdostana / polenta al naturale*

€ 16/14

*Carbonada di vitello al "Blanc de Morgex
et de La Salle" con polenta
alla valdostana / polenta al naturale*

€ 16/14

*Salsiccia al sugo con polenta
alla valdostana / polenta al naturale*

€ 14/12

*Cervo in civet con polenta
alla valdostana / polenta al naturale*

€ 19/17

*☞ Sugo di funghi con polenta
alla valdostana / polenta al naturale*

€ 18/16

*Assortimento di carni in umido e verdure
stufate con polenta alla valdostana
e al naturale*

€ 23

☞ Polenta e fonduta


€ 13

☞ Polenta alla valdostana

€ 13

☞ Polenta al naturale

€ 5

 senza glutine

 vegetariano

 vegano



♥ *Le carni alla griglia* ♥

Ⓜ *Costata di vitello*

500 gr circa

€ 28 / 30

Ⓜ *Entrecôte di manzo*

200 gr circa

€ 13

Ⓜ *Suprême di pollo**

€ 8

Ⓜ *Hamburger di bovino **

180 gr circa

€ 8

Ⓜ *Würstel di pollo e tacchino*

€ 8

Ⓜ *Salsiccia di maiale*

€ 8

♥ *I contorni* ♥

Ⓜ Ⓜ Ⓜ *Insalata verde*

€ 5

Ⓜ Ⓜ Ⓜ *Insalata mista*

insalata, pomodori carote, peperoni, mais

€ 7

Ⓜ Ⓜ Ⓜ *Patate con la buccia
al vapore*

€ 5

Ⓜ Ⓜ Ⓜ *Patate fritte**

€ 6

Ⓜ Ⓜ Ⓜ *Verdure grigliate*

zucchine, melanzane, peperoni, fetta di mela

€ 10

Ⓜ senza glutine

Ⓜ vegetariano

Ⓜ vegano

*in mancanza di fresco i prodotti sono surgelati



♥ *I nostri piatti tipici* ♥

Fonduta valdostana

Fontina DOP con crostini di pane

€ 13

Tartiflette valdostana

patate gratinate con cipollotto, crudo affumicato,
crema di latte e Fontina DOP

€ 13

Menù montagnard

tartiflette valdostana con salsiccia di maiale ai ferri
e insalata di stagione condita con vinaigrette


€ 20

*Maxi cotoletta alla valdostana con patate**

carne impanata con prosciutto cotto e Fontina DOP

€ 22

 senza glutine

 vegetariano

 vegano

*in mancanza di fresco i prodotti sono surgelati



♥ *Su prenotazione* ♥

Raclette Savoyarde (minimo 2 persone)

formaggio Raclette servito con salumi al taglio, verdure sott'olio e patate "en robe des champs"

€ 28 a persona

Fondue Bourguignonne (minimo 2 persone)

cubetti di manzo e salsiccia da far cuocere nell'olio bollente, serviti con patate fritte e salse a base di maionese

€ 30 a persona

Fondue Chinoise (minimo 2 persone)

fettine sottili di manzo da far cuocere nel brodo vegetale, servite con patate al vapore e salse a base di maionese


€ 30 a persona

Plat Gourmet (Pierrade) (minimo 2 persone)

assortimento di carni e verdure da far cuocere su una pietra, serviti con patate al vapore e salse a base di maionese

€ 35 a persona

 senza glutine

 vegetariano

 vegano

*in mancanza di fresco i prodotti sono surgelati



♥ *Le pizze* ♥

☞ ☞ *Flanze (focaccia)* € 4
olio, origano

☞ ☞ *Marinara* € 5
pomodoro, aglio, origano

☞ *Margherita* € 6
pomodoro, mozzarella, origano

Napoletana € 7
pomodoro, mozzarella,
acciughe, origano

☞ *Pugliese (bianca o rossa)* € 7
(pomodoro), mozzarella, cipolle, origano

Siciliana € 8
pomodoro, mozzarella, acciughe,
capperi, olive, origano

Prosciutto € 8
pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, origano

☞ *Funghi* € 8
pomodoro, mozzarella,
funghi champignon, origano

Diavola € 8
pomodoro, mozzarella,
salame piccante, origano

Würstel € 8
pomodoro, mozzarella, würstel, origano

Calzone € 8,50
pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, origano

Prosciutto e funghi € 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi champignon, origano

Tirolese € 8,50
pomodoro, mozzarella, speck, origano

Tonno e cipolle € 8,50
pomodoro, mozzarella, tonno,
cipolle, origano

Valdostana € 9
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
fontina, origano

Pizza della casa € 10
pomodoro, mozzarella, mocetta,
fontina DOP, origano

☞ *Quattro formaggi* € 10
pomodoro, mozzarella,
formaggi assortiti, origano

Quattro stagioni € 10
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, olive nere, carciofi, origano

Bismarck € 11
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi champignon, olive nere, carciofi,
uovo, origano

SUPPLEMENTO EXTRA: € 0,50 / € 3



♥ *I gelati artigianali da "Chocolat"* ♥

La nostra specialità:
Coppa Grand Assaly
gelato al gusto miele affogato al Genepi

€ 8

Coppa tre gusti

€ 6

Coppa di gelato affogato al caffè

€ 7

Coppa di gelato affogato al Baileys

€ 7

Coppa di gelato affogato all'amaretto di Saronno

€ 7

Coppa di gelato affogato al Grand Marnier

€ 7

♥ *I dessert di casa nostra* ♥

  *Crème caramel*

€ 6

 *Tiramisù*


€ 7

 *Torta al cioccolato*

€ 7

 *Torta di mele e noci*

€ 7

 senza glutine

 vegetariano

 vegano



*Allergici ed intolleranti ne facciano comunicazione
al cameriere e richiedano visione
del “quaderno allergeni.”*

*In mancanza di reperibilità del fresco,
tutti i prodotti potrebbero essere surgelati,
sarà nostra cura darne informazione all'utente.*

*Per garantire l'integrità dei prodotti, tutti
i cibi vengono rigorosamente abbattuti.*

La Lisse

restaurant brasserie dal 1976

cantina | birre | bibite | drink

  @ristorantelalisse | **lalisse.it**

vini rossi vins rouges *red wines* ♥

VALLE D'AOSTA

Torrette 37,5 cl 13,5% Petit Rouge, Vien de Nus, Cornalin, Premetta	13
Torrette 75 cl 13% Petit Rouge, Vien de Nus, Cornalin, Premetta	22
Torrette Superiore 37,5 cl 14% Petit Rouge, Mayolet, Cornalin, Fumin	20
Torrette Superiore 75 cl 14% Petit Rouge, Mayolet, Cornalin, Fumin	32
Torrette Superiore Magnum 1,5 l 14% Petit Rouge, Mayolet, Cornalin, Fumin	62
Pinot Noir 37,5 cl 12,5% 100% Pinot Noir	13
Pinot Noir 75 cl 13% 100% Pinot Noir	25
Donnas 75 cl 13,5% Nebbiolo, varietà di uva a bacca nera	28
Barnet Nebbiolo 75 cl 13% 100% Nebbiolo	22
PIEMONTE	
Barbera d'Asti (Nizza) Oddero 75 cl 13,5% 100% Barbera	32
Barbera d'Asti 75 cl 14,5% 100% Barbera	16

Petit Rouge 75 cl 13% 100% Petit Rouge	22
Syrah 75 cl 13,5% 100% Syrah	35
Gamay 75 cl 13,5% 100% Gamay	18
Chambave Superieur 75 cl 13,5% Petit Rouge, Gamay, Pinot Noir, Fumin	35
Enfer d'Arvier 75 cl 13,5% Petit Rouge, Vien de Nus, Neyrey, Dolcetto, Pino Noir, Gamay	32
Fumin 75 cl 13,5% 100% Fumin	35
La Sabla 75 cl 14,5% Petit Rouge, Mayolet, Barbera, Fumin	22
La Sabla Magnum 1,5 l 14,5% Petit Rouge, Mayolet, Barbera, Fumin	40
Rosé 75 cl 13% Mayolet, Gamay, Gamaret	22
Rosé Magnum 1,5 l 13% Mayolet, Gamay, Gamaret	50

Dolcetto d'Alba - Oddero 75 cl 12,5% 100% Dolcetto	26
Dolcetto d'Alba 75 cl 12,5% 100% Dolcetto	16

vini bianchi vins blancs *white wines* ♥

VALLE D'AOSTA

Petite Arvine 37,5 cl 13% 100% Petite Arvine	18
Petite Arvine 75 cl 13% 100% Petite Arvine	27
Blanc de Morgex et de La Salle 75 cl 11,5% 100% Prié blanc de Morgex	20

Prosecco Superiore 20 cl 11% 100% Prosecco Valdobbiadene <i>Glera</i>	8
Prosecco Superiore 75 cl 11% 100% Prosecco Valdobbiadene <i>Glera</i>	23
Lambrusco 75 cl 12% 100% Lambrusco	20

Müller Thurgau 37,5 cl 12,5% 100% Müller Thurgau	12
Müller Thurgau 75 cl 12,5% 100% Müller Thurgau	18
Chardonnay 75 cl 13,5% 100% Chardonnay	22

bollicine ♥

Brut Rosé 75 cl 11,5% Pinot Gris, Pinot Noir	20
Champagne Brut Réserve Louis Constant 75 cl 12,5% Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc	40

vini da dessert ♥

Moscato d'Asti 75 cl 5% 100% Moscato	22
--	----

Flétry - Muscat Petit Grain (passito) 50 cl 14% 100% Moscato	30
Malvasia 75 cl 13,5% 100% Malvasia	26

vino della casa in brocca pichet de vin maison *jug of house wine* ♥

¼ l di vino rosso o bianco ¼ l du vin rouge ou blanc <i>¼ l white or red wine</i>	4
½ l di vino rosso o bianco ½ l du vin rouge ou blanc <i>½ l white or red wine</i>	8

1 l di vino rosso o bianco 1 l du vin rouge ou blanc <i>1 l white or red wine</i>	16
--	----

vino al calice | vins au verre | wines by the glass

Calice di vino della casa Verre de vin maison Glass of house wine	3	Calice di Prosecco Verre de Prosecco Glass of Prosecco	3.50
Calice di vino valdostano Verre de vin de la Vallée d'Aoste Glass of Aosta Valley wine	5	Calice di Moscato Verre de Moscato Glass of Moscato	3.50
		Calice di vino passito Verre de vin paillé Glass of straw wine	6

bibite | boissons | soft drinks

Coca-Cola classica	3	Estathé pesca pêche peach	3
Coca-Cola zero	3	Estathé limone citron lemon	3
Fanta	3	Chinotto	3
Sprite	3	Lemonsoda	3

succhi di frutta | jus de fruits | fruit juices

Mela pomme apple	3	Mirtillo myrtille blueberry	3
Pesca pêche peach	3	Ananas pineapple	3
Albicocca abricot apricot	3		
Acqua in bottiglia eau en bouteille bottled water frizzante pétillante sparklides			3

birre | bières | beers

BIRRA ALLA SPINA | BIÈRE PRESSION | DRAFT BEER

Birra Moretti Classica 4,6%	piccola 0,2 l	3
	media 0,4 l	5
	caraffa 1,5 l	15

Birra artigianale bionda a bassa fermentazione (lager), ottenuta da una miscela di luppoli pregiati. Colore giallo paglierino, gusto fine ed amaro, con note floreali e profumi di malto d'orzo.

Bière artisanale blonde de fermentation basse (lager), obtenue à partir d'un mélange de houblons fins. Couleur jaune paille clair, saveur fine et amère, avec des notes florales et des arômes de malt d'orge.

Low fermentation (lager) craft blonde beer, obtained from a blend of the fine hops. Light straw yellow color, fine and bitter taste, with floral notes and barley malt aromas.



Panaché	piccola 0,2 l	3,50	Radler	piccola 0,2 l	3,50
	media 0,4 l	5,50		media 0,4 l	5,50

BIRRA IN BOTTIGLIA | BIÈRE EN BOUTEILLE | BOTTLED BEER

Birra Moretti La Rossa 33 cl 7,2%	4
--	---

Birra artigianale rossa, doppio malto, a bassa fermentazione (bock), ottenuta da una miscela di luppoli pregiati. Colore ambrato classico con riflessi bronzo, gusto deciso, con note di liquirizia e caramello.

Bière artisanale rouge, à double malt, de fermentation basse (bock) obtenue à partir d'un mélange de houblons fins. Couleur ambrée avec des reflets bronze, saveur forte, avec des notes de réglisse et de caramel.

Double malt, low fermentation (bock) craft red beer, obtained from a blend of the fine hops. Strong. The color is a typical amber with with bronze tints, strong flavour, with notes of licorice and caramel.



Schloß-Weizen | 50 cl | 5,5% 6
non filtrata | non filtrée | *unfiltered*



KÜHBACHER
LA BIRRA BAVARESE DAL ITALIANO

Birra Weizen scura prodotta con malto tostato.
Colore mogano intenso, gusto fruttato e aromatico con un filo di fumo

Bière Weizen brune brassée avec du malt torréfié.
Couleur acajou intense, goût fruité et aromatique avec une pointe de fumée.

*Dark Weizen beer brewed with roasted malt.
Intense mahogany color, fruity and aromatic taste with a hint of smoke.*

1862 Kellerbier | 50 cl | 5,8% 6
non filtrata | non filtrée | *unfiltered*

1862 Kellerbier **NON FILTRATA**

Birra tradizionale bavarese a bassa fermentazione.
Colore paglierino chiaro, leggera e beverina, gusto delicato e finemente maltato al palato.

Bière bavaroise traditionnelle de fermentation basse.
Couleur jaune paille clari, légère et buvable, saveur délicat et finement malté en bouche.

*Traditional Bavarian low fermentation beer.
Light straw yellow color, light and drinkable, delicatated taste and finely malty on the palate.*

Il birrificio del castello di Kühbach, appartenuto al padre della famosa principessa Sissi, è stato acquistato (oltre 150 anni fa) dalla famiglia Beck-Peccoz originaria di Gressoney in Valle d'Aosta. La brasserie du château de Kühbach, qui appartenait au père de la célèbre princesse Sissi, a été achetée (il y a plus de 150 ans) par la famille Beck-Peccoz originaire de Gressoney en Vallée d'Aoste. *The brewery of the Kühbach castle, which belonged to the father of the famous princess Sissi, was purchased (over 150 years ago) by the Beck-Peccoz family originally from Gressoney in Valle d'Aosta.*

digestivi digestifs *digestives*

GRAPPE SECICHE | EAU-DE-VIE SECS | *DRY GRAPPAS*

Bianca 4	Barricata barrique 4	Prosecco 4
Müller Thurgau 4	Liquirizia réglisse <i>licorice</i> 4	Ramandolo 4

GRAPPE MORBIDE | EAU-DE-VIE DOUCES | *SOFT GRAPPAS*

Moscato 4	Chambave muscat 4	Mirtillo myrtille <i>blueberry</i> 4
Ciardon 4 chardon <i>thistle (cardo)</i>	AMARI AMERS	Montenegro 4
Ebo Lebo 4	Branca menta 4	Amaro del capo 4
Sambuca 4	Fernet-Branca 4	Courvoiser 4
Jägermeister 4	Ramazotti 4	Vaca Mora 4
	Averna 4	
	Braulio 4	

LIQUORI | LIQUEURS

Vecchia Romagna 4	Menta glaciale 4 menthe <i>mint</i>	Baileys 4
Amaretto Disaronno 4	Liquirizia 4 réglisse <i>licorice</i>	Mirto 4
Grand Marnier 4	Liquirizia e menta 4 réglisse et menthe <i>licorice and mint</i>	Cointreau 4
Limoncello 4	Grappa e miele 4 eau-de-vie et miel <i>dry grappa and honey</i>	Marsala 4
Génépi 4		Rum 4
Pino Mugo 4		Pomme dorée 4
Nocino 4		

WHISKEY

Great son 4
Jack Daniel's 4
William peel 4
Oban scotch 4

VODKA

Naturale 4
Limone citron <i>lemon</i> 4
Pesca pêche <i>peach</i> 4

