



VALTOURNENCHE

PER INIZIARE

Starters

Assiette di formaggi € 16
Mix of cold cheese

Assiette di salumi € 16
Mix of cold meats

Assiette misto salumi e formaggi € 20
Mix of cold cheese & meats

Le Friggile^{^^}
polentine fritte
fried polenta
€ 8

con Crema al Bleu d'Aoste € 16
with Blue cheese cream

con Hummus di Legumi € 15
with Legumes hummus

con Trota salmonata affumicata € 18
with Smoked trout with fried polenta



POLENTERIA



Polenta nature <i>Plane polenta</i>	€ 9	
Polenta alla valdostana <i>with Fontina cheese</i>	€ 15	
Polenta e crema al Bleu d'Aoste <i>with Blue cheese cream</i>	€ 16	} Aggiunta di Fontina extra Fontina cheese +€ 2
Polenta e funghi trifolati* <i>with mushrooms</i>	€ 16	
Polenta e peperonata <i>with stewed peppers</i>	€ 14	
Polenta e carne in umido del giorno <i>with stewed meat of the day</i>	€ 19	

Pasta del giorno € 15
Pasta of the day

Pasta alla bolognese € 15
Traditional bolognese pasta

Agnolotti* piemontesi € 16
con ragù di salsiccia
Ravioli with sausage ragout

Lasagne vegetariane € 16
Veggie lasagne

Zuppa del giorno € 13
Soup of the day

I NOSTRI PIATTI *Main Courses*

Chili con carne, fajitas* € 20
cheddar, insalata e salsa yogurt
*Meat chili served with fajitas,
cheddar, salad and yogurt sauce*

Steak Tartare € 20
con salsa Baracon e patatine dippers*
Steak Tartare (raw minced beef) with Baracon sauce and dippers

Pollo al curry con cous cous
Chicken curry with cous cous

Jambon alla brace di St-Oyen € 20
con patatine dippers*
Grilled St-Oyen ham with dippers

Tagliata di carne piemontese € 28
con pomodorini marinati alla scorza di limone e patatine dippers*
Sliced beef meat with fresh tomatoes and dippers



SPECIAL

“Seuppa alla Damian”

Zuppa a base di pane, cavolo verza, brodo veg, Fontina, toma, aglio, burro timato
Bread Soup with cabbage, vegetable broth, Fontina cheese, garlic and thyme butter

Minimo per 2 persone/20 minuti di attesa
Minimum for 2 people /20 minutes waiting

€14
A persona - Per person



Friggile <i>Fried polenta</i>	€ 8
Patatine fritte dippers* <i>Potato dippers</i>	€ 7
Verdura del giorno* <i>Vegetable of the day</i>	€ 7
Insalata verde <i>Green salad</i>	€ 5
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 7

CONTORNI *Sides*

DOLCI *desserts*

€ 6/8



Tiramisù

Strudel di mele*
Apple strudel

Crostata di marmellata
Jam tart

Dolce del Giorno
Dessert of the day

COPERTO *cover charge*

€ 2,5

^^Per una migliore conservazione queste preparazioni vengono da noi ABBATTUTE A TEMPERATURA NEGATIVA.

*PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO

INTOLLERANZE O ALLERGIE DEVONO ESSERE TEMPESTIVAMENTE COMUNICATE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.

Per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal nostro personale in servizio.

La nostra cucina non è certificata gluten free pertanto anche i piatti privi di glutine potrebbero essere contaminati.

For ingredients and allergies info you can directly ask the staff, in case of allergies please let us know before your order.

Our kitchen doesn't have gluten free certification, the dishes without gluten could therefore be contaminated.

BEVANDE

Drinks

Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 4
The Pesca/Limone	€ 4
Lemon Soda	€ 4
Chinotto Lurisia	€ 5
Redbull	€ 4
Tonica	€ 4
Succhi di frutta	€ 4
Apfelschorle	€ 4
Acqua/Water	
0,50 l	€ 2
0,75 l	€ 3
Crodino/Campari Soda	€ 4
Prosecco	€ 5
Aperol Spritz	€ 8
Campari Spritz	€ 8
Hugo Spritz	€ 8
Cocktails	€ 10
Gin Tonic da/from	€ 10
Rum-Whisky-Cognac- da/from	€ 5
Amari-Genepy-Grappa da/from	€ 5



BIRRE

Beers

Alla spina / On Tap 0,20 l 0,4 l

Poretti 4 luppoli (lager) vol.5% € 3,50 € 6
Birra Lager che utilizza solo luppoli italiani.
Fresca e dissetante,
note fruttate ne addolciscono l'amaro.

Grimbergen Blanche vol.6% € 4,50 € 8
Birra d'Abbazia Belga. Aromi fruttati,
agrumati e chiodi di garofano.
Al palato ancora agrumi e bergamotto.

Grimbergen Double Ambrée vol.6,5% € 4,50 € 8
Birra d'Abbazia Belga. Ambrata. Caramello,
sentori di frutta rossa e liquirizia.
Gusto intenso e persistente.

Bottiglie / Bottles

Menabrea 0,33 l € 4,50
Heineken 00 alcohol free 0,33 l € 4
Weiss Weihenstephaner 0,5 l € 7

Blonde Brasserie 28 € 6
bott. 0,33 l vol.6,8%
Belgian Ale

*Colore giallo dorato, al naso si presenta intensa e persistente con note fruttate e finale speziato.
La secchezza finale la rende molto beverina.*
GLUTEN FREE

Triple Brasserie 28 € 6
bott. 0,33 l vol.9%
Abbey Tripel

*Note di malto, caramello, cereali e frutta candita.
Leggermente speziata con punte amarognole.*
GLUTEN FREE

Les Bières du Grand Saint Bernard € 6
bott. 0,33 l
Napea - lager | vol. 4,8%
Blou - weiss | vol. 5%
Balance - ambrata | vol. 5,6%

Surprise Ipa! € 6
bott./latt. 0,33 l
Birra Ipa a rotazione
chiedi al nostro staff!

Implosion To Øl € 5
latt. 0,33 l vol.0,3%
American Pale Ale
*Birra analcolica intensamente luppolata, freschissima,
sia al naso che al palato, rivela toni agrumati, esotici,
fruttati, floreali e grani leggeri.*
LOW ALCOHOL



BIRRE ARTIGIANALI *Craft Beers*

CAFFETTERIA

Coffees & Hot Drinks

Espresso	€ 2	
Americano	€ 2,50	
Doppio	€ 4	
Dek	€ 2	
Cappuccino	€ 3	
Cappuccino Veg	€ 3,20	
Latte macchiato	€ 3,50	
Caffè latte	€ 3,50	
Caffè con panna	€ 2,50	
Marocchino	€ 2,50	
Orzo/ginseng	€ 2,50	
The caldo/ Tisana	€ 2,50	
Ciocolata/ <i>Hot Chocolate</i>	€ 4,50	} + 0,50 con panna with cream
Ciocolata corretta <i>Hot chocolate with liqueur</i>	€ 5,50	
Jägertee	€ 5	
Punch	€ 4	
Vin Brule	€ 5	
Vov	€ 4	
Bombardino/Calimero/Pinguino	€ 6	
Irish Coffee	€ 8	
Caffè Baracon	€ 7	

hot chocolate, Disaronno, coffee & cream

