

LA CARTA DEI PRANZI
IN BRASSERIE

Marzo e Aprile 2016

**Abbiamo scelto una cucina semplice, fatta di cose buone e sane
che sappiano appagare il palato ma anche lo spirito.**

**E' solo l'inizio di un percorso di ricerca ed impegno che cominciamo oggi
in questa Brasserie di Aosta insieme a chi avrà il piacere di seguirci
e che ci porterà a scoprire prodotti preziosi perché naturali
che crescono a pochi passi da casa nostra in Valle d'Aosta
ma anche a volte un po' più lontano nella nostra bella Italia.**

*Nous avons fait le choix de vous proposer une cuisine simple, créée à partir d'ingrédients bons
et sains, aptes à satisfaire le palais, ainsi que l'esprit. Ce n'est que le début d'un chemin de
recherche et d'engagement que nous commençons aujourd'hui dans cette Brasserie d' Aoste
avec tous ceux qui auront le plaisir de nous suivre. Ce parcours nous mènera à découvrir
ensemble des ingrédients précieux, car naturels, qui sont produits tout prêt de chez nous, en
Vallée d'Aoste, et, parfois, un peu plus loin dans notre beau pays, l'Italie.*

We choose to propose you a simple cuisine, made from good and healthy ingredients that can
satisfy both the palate, and the soul. Today, in this Aostan Brasserie, we begin a new research
and commitment path, together with all the people willing to follow us. It will lead us to
discover new ingredients, naturally precious, produced here in Aosta Valley, or further away in
our beautiful land, Italy.

Buona parte del nostro pane è fatto in casa, buono, profumato e croccante come una volta ... e il coperto ve lo offriamo noi.

Presque tout notre pain est fait maison, bon, parfumé et croustillant comme d'antan ... et ce service c'est nous qui vous l'offrons.

Most of the bread is homemade, good, scented and crispy as in the past ... and we are very pleased to offer you this service.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

Les informations sur la présence de substances ou produits qui provoquent des allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service. Pour toute information sur les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation appropriée qui sera fournie sur demande par le personnel de service.

For information regarding the presence of ingredients or food products that could provoke allergies, please ask any of our restaurant or reception staff. For any information regarding ingredients, food products and allergens, please ask any of our restaurant or reception staff for the relevant documentation.

Ognuno dei nostri prodotti – tra cui il pane fatto in casa - potrebbe essere surgelato o da noi abbattuto a -25°C per meglio preservarne la qualità.

Chaque produit – parmi lesquels le pain fait maison - peut être congelé ou abattu à -25 ° C pour mieux maintenir sa qualité.

Any product – including the homemade bread - might be frozen or blast chilled in house at -25°C to better preserve its quality.

LE NOSTRE PASTE FATTE IN CASA

Tortelloni di burrata “Caseificio Palazzo di Bari” alla Mediterranea

*Tortelloni de fromage burrata du « Caseificio Palazzo di Bari »
à la méditerranéenne*

Tortelloni with “Caseificio Palazzo di Bari” burrata cheese
in Mediterranean style



euro 9,50

Gnocchi di patate stirati al pistacchio di Bronte, melanzane e prosciutto crudo di Bosses

*Gnocchi de pommes de terre à la pistache de Bronte,
aubergines et jambon cru de Bosses*

Potatoes dumplings with Bronte pistachios, eggplant and Bosses cured ham

euro 10,00

Malfatti “acqua e semola”, vongole veraci e agrumi

Pâtes malfatti « eau et semoule », palourdes et agrumes

“Water and semolina” malfatti pasta, clams and citrus fruits

euro 9,50

Mezzelune di segale ripiene di bietoline, noci, pomodorino Pachino e scamorza affumicata

*Pâtes mezzelune de seigle farcies de blettes, noix,
tomate de Pachino et fromage scamorza fumé*

Rye pasta mezzelune filled with Swiss chards, walnuts,
Pachino tomato and smoked scamorza cheese



euro 9,50

L'AVENA INTEGRALE

Avena bio, pesto d'erbette, funghi e trota

Avoine bio, pesto d'herbes, champignons et truite

Organic oat, herbs pesto, mushrooms and trout

euro 9,00

SENZA GLUTINE

Penne "solo mais", vongole veraci e agrumi

Pâtes penne « que maïs » avec palourdes et agrumes

"Corn only" penne pasta with clams and citrus fruits



euro 9,50

LE ZUPPE

Zuppa ai 10 ortaggi (senza patate), olio EVO e semi oleosi di lino

Soupe aux 10 légumes (sans pommes de terre), huile EVO et graines de lin

Ten vegetables soup (without potatoes), EVO oil and flax seeds



euro 8,00

100% vegetale - Crema di carote in purezza

100% légume - Crème de carotte en pureté

100% vegetable - Carrot cream in purity



euro 8,00

IL PIATTO VALDOSTANO

Agnolotti al boudin di barbabietola rossa, burro, timo e cavolo cappuccio

Agnolotti au boudin de betterave rouge, beurre, thym et chou cabus

Agnolotti with red beet boudin sausage, butter, thyme and cabbage



euro 10,00

IL NOSTRO PIATTO VEGETARIANO

Gulasch di soia, curry, verdure e funghi, polentina morbida

Gulasch de soja, curry, légumes et champignons, polenta moelleuse

Soya gulasch, curry, vegetables and mushrooms, soft polenta



euro 8,00

I NOSTRI PIATTI COMPLETI

Carrè di vitello da latte, verdure in padella alla soia e riso venere

Carré de veau de lait, légumes sautés à la sauce soja et riz noir

Veal calf carré, sautéed vegetables with soy sauce and black rice

euro 14,00

Petto d'anatra, mele valdostane, cereale sorgo bio

Suprême de canard, pommes valdôtaines, céréale sorghum bio

Duck breast, Valdaostan apples, organic sorghum cereal



euro 14,00

Calamaro in graticola, panzanella con pomodoro fresco, basilico, olive taggiasche e burratina

Calmar grillé, panzanella de tomate fraîche, basilique, olives taggiasca et fromage burrata

Grilled squid, panzanella with fresh tomato, basil, Taggiasco olives and burrata cheese

euro 14,00

Millefoglie di pesce spada, hummus di ceci e ortaggi

Mille-feuille d'espadon, houmous de pois chiches et légumes

Swordfish mille-feuille, chickpea hummus and vegetables



euro 14,00

LE NOSTRE INSALATE

**Misticanza a foglie, crudités d'ortaggi,
code di gambero scottate ed orzo perlato sgranato**

Salade mixtes à feuilles, crudités de légumes, queues de gambas poêlées et orge perlé

Mixed leaf salad, vegetables crudités, seared prawn tails and pearl barley

euro 11,00

Finocchi, arance, noci e scaloppa di salmone

Fenouils, oranges, noix et escalope de saumon

Fennels, oranges, walnuts and salmon escalope



euro 10,00

**“Formaggio” di yogurt magro, sarzet, pomodori,
straccetti di pollo e semi oleosi**

“Fromage” de yaourt maigre, mâche, tomates, poulet et graines

Light yogurt “cheese”, valerian salad, tomatoes, chicken and oily seeds



euro 10,00

Insalata mista

Salade mixte

Mixed salad

euro 7,00

I NOSTRI DESSERT

Parfait al caffè, polvere di liquirizia calabrese e cioccolato bianco

Parfait au café, poudre de réglisse calabraise et chocolat blanc

Coffee parfait, Calabrian licorice powder and white chocolate

euro 4,00

Pistacchio e mandorla (semifreddo pistacchio, tegola tradizionale)

Pistaches et amande (parfait à la pistache, tuile traditionnelle)

Pistachio and almond (pistachio parfait, traditional tegola biscuit)

euro 4,00

Crema di yogurt, frutto della passione, crumble di nocciola

Crème de yaourt, fruit de la passion, crumble de noisette

Yogurt crème, passion fruit, hazelnut crumble

euro 4,00

Composta di mele e rosmarino, crème caramel alla vaniglia in trasparenza

Compote de pommes et romarin, crème caramel à la vanille en transparence

Apple and rosemary compote, vanilla crème caramel in transparency



euro 4,00

Café Gourmand
(piccola degustazione di dolci della casa
da gustare con il nostro caffè Nespresso)

Café Gourmand
(*petite dégustation de nos desserts servis avec notre café Nespresso*)

Café Gourmand
(small degustation of our desserts served with our Nespresso coffee)

euro 4,00

Bis di dessert a scelta

Duo de dessert au choix

Dessert duo

euro 7,00

IL NOSTRO MENU' BIMBI

Tortellini all'emiliana con salsa di pomodoro oppure al ragù o al pesto

Tortellini à l'émiliana avec sauce tomate, ou bolognaise ou pesto

Emiliana tortellini with tomato or meat or pesto sauce

euro 7,00

100% vegetale - Crema di carote in purezza

100% légume - Crème de carotte en pureté

100% vegetable - Carrot cream in purity



euro 6,00

Filetto di merluzzo impanato, spinacini e rösti di patate

Filet de morue pané, petits épinards et rösti de pommes de terre

Cod fillet in bread crumbs, spinach and potato rösti

euro 8,00

Hamburger di bovino "Pezzata Rossa" A.R.E.V. macelleria Péaquin, spinacini e rösti di patate

Hamburger de bœuf « Pezzata Rossa » ed la boucherie Péaquin, petits épinards et rösti de pommes de terre

Péaquin butchery A.R.E.V. "Pezzata Rossa" beef hamburger with spinach and potato

euro 8,00

Gelato alla vaniglia fatto in casa

Gelato à la vanille fait maison

Home made vanilla gelato

euro 3,50

Menù completo bimbi

Menu complet enfant

Full kid menu

euro 16,00