

LA DEGUSTAZIONE

WINE TASTING

LA VALLE D'AOSTA

Il Metodo Classico delle nevi "Nevecrino" - Chemin
Petite Arvine Sopraquota 900 - Rosset
Nebbiolo Clairet - Ottin

Degustazione da 6cl per bicchiere
25€

*Tasting of a sparkling wine, a white and a red, all local.
6cl per glass.*

I GRANDI ROSSI ITALIANI

Barolo - Alario Claudio
Barbaresco - Cà del Baio
Brunello di Montalcino - Gaja

25€

Tasting of 3 great Italian red wines, 6cl per glass

...PINOT NOIR (VALLE D' AOSTA vs BORGOGNA)

L' Emerico - Ottin
Marsannay - Pataille Sylvain
Degustazione da 6cl per bicchiere

20€

*Pinot Noir challenge between Valle d'Aosta and Burgundy 6cl
per glass*

LA FRANCIA CHE SPACCA! (ALLA CIECA)

Una bolla, un bianco e un rosso.
Tutto alla cieca!!!

Degustazione da 6cl per bicchiere
35€

*Blind tasting. A sparkling, a white, and a red French wines
6cl per glass.*

BOLLE AL CALICE

BUBBLES BY THE GLASS



Champagne	Sermiers 1er Cru - Perrine Fresne 42% Chardonnay, 40% Meunier, 18% Noir	11	19
Champagne	Amc 02 - Alberto Massucco 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier	8	15
Borgogna	Crémant de Bourgogne - Francois Mikulski 60% Chardonnay, 20% Aligoté, 18% Noir, 2% Gamay	7	12
Champagne	La Terre Mère - Leconte Meunier in purezza	9	17
Piemonte	Contratto 140 Special Pas dose - Contratto Pinot Noir, Chardonnay	8	15
Valle	Nevecrino - Chemin Priè Blanc, Chardonnay		10
Champagne	Trilogie - William Saintot 40% Noir, 31% Chardonnay, 29% Meunier	9	16

CHAMPAGNE LOVERS

Non esistono paragoni: Lo Champagne ha una magia unica.
È la bollicina che unisce raffinatezza ed emozione, capace di
rendere speciale anche l'attimo più semplice.
Ogni calice racchiude la storia di una terra straordinaria e la
cura di chi la lavora con passione.
È questo che lo rende indimenticabile: un sorso che diventa
ricordo, un brindisi che resta nel cuore.

VINI BIANCHI AL CALICE

WHITE WINES BY THE GLASS



€/assaggio
6 cl



€/calice
12 cl

Friuli	Ribolla - Radikon Ribolla Gialla	ORANGE	11	20
Loira	Marguerite - Domaine de l'Ecu Folle Blanche			8
Jura	Arbois - Domaine Villet Savagnin		8	14
Toscana	Canna Torta - Podere le Ripi Vermentino, Trebbiano, Malvasia			7
Friuli	Luciofuoco - Bernot Lucio Malvasia	ORANGE		10
Borgogna	Mersault - Pierre Morey Chardonnay		18	34
Valle	Chambave Muscat - La Vrille Muscat			6
Loire	Sanserre - Sebastien Riffault Sauvignon	ORANGE	6	11
Abruzzo	Trebbiano d'Abruzzo - Emidio Pepe Trebbiano		11	20
Valle	L' Air des Cimes - Les Petits Riens Gamay, Petit Rouge in bianco		7	12
Borgogna	Bourgogne - Eric Forest Chardonnay			10
Lombardia	Febo - Nicola Gatta Chardonnay	ORANGE	10	19
Valle	Mathieu - Anselmet Riesling		8	15
Jura	Les Vianderies - Domaine de la Renardiere Chardonnay		8	14

VINI ROSSI AL CALICE

RED WINES BY THE GLASS



Lombardia	Negus - Nicola Gatta Pinot Noir	11	20
Alsazia	Lune à Boire rouge - Lune à boire Pinot Noir		10
Lombardia	Estro - Fausto Andi mix di uve rare	8	11
Valle	L' Emerico - Ottn Pinot Noir	9	16
Piemonte	Dolcetto - Drink Wine Not Labels Dolcetto	5	8
Loira	Chinon - Olga Raffault Cabernet Franc		6
Abruzzo	Montepulciano d' Abruzzo - Emidio Pepe Montepulciano	12	22
Beaujolais	La cuvée du Chat - Lapierre Gamay		8
Valle	Au Coin du Feu - Les Petits Riens Mix uve autoctone	7	12
Piemonte	Barolo - Bruno Giacosa Nebbiolo	29	55
Valle	Fumin - Le Fort Dragon Fumin		9
Toscana	Attenti al lupo - Podere le Ripi Sangiovese		7
Piemonte	Barbaresco - Cascina Roccalini Nebbiolo	8	15
Borgogna	Marsannay - Pataille Sylvain Pinot Noir	10	19

DRINK

AMERICANO ALLA GENZIANA

Genziana, Bitter artigianale,
Vermouth La Valdotaïne
10

GENE-THERAPY

Il Nostro Genepy, tonica
mediterranea, bitter artigianale
ai fiori
10

NEGRONI VALDOTAINE

Gin Acqueverdi, Bitter artigianale,
Vermouth La Valdotaïne
10

GIN TONIC

Gin da tutto il mondo e tonica
buona
da 10

NO ALCOL

GIN TONIC ANALCOLICO

Sabatini 0.0
12

TONICHE

Acqua tonica "Le tribute"
Acqua tonica Mediterranean
5

SUCCHI VALDOSTANI

Succo di mela
Succo mela e mirtillo
5

TE' FREDDI VALDOSTANI

Tè pesca e albicocca
Tè al lemongrass
5

BIRRE D' AYAS

8

CUNEAZ

Russian Imperial Stout

KRAMERTHAL

Gose Bionda ai cristalli di sale

PE'TSA

Ambrata ai germogli d'abete rosso

LIGNOD

Roggenbier Rossa

AYAS

Pale Ale Bionda

CHAMPOLUC

Indian Pale Ale Ambrata

APERITIVO

GRAN TOUR

Il tagliere più grande e ricco dell' enoteca. Salumi e formaggi delle nostre vallate in abbondanza. Consigliato per chi non vuole solo un aperitivo.

Per 2-3-4 persone.

(solo a pranzo)

Tempo minimo di preparazione 40 minuti.

60

The largest and most extensive platter.

Serves 2-3-4.

(Lunch only)

Min. preparation time:

40 minutes.

60

LA TAPPA PERFETTA



Il nostro tagliere misto è il piatto simbolo della casa! Una selezione di eccellenze: dal pregiato jambon alla brace ai formaggi d'alpeggio dal sapore autentico, passando per salumi artigianali dal carattere unico. Miele artigianale e tanta passione per un percorso di gusto da scoprire e condividere.

22

Our mixed platter is the house's signature dish! A selection of excellence.

22

I TESORI D'ALPEGGIO

Morbidi, stagionati, aromatici, intensi. I nostri formaggi parlano la lingua del latte che cambia con la stagione, con l'altitudine, con il tempo. In prevalenza valdostani, con qualche deviazione selezionata dal resto d'Italia e d'Europa. Lasciati guidare dal sapore dei pascoli.

18

Our cheeses selection

18

IL LARDO E LA LEGGENDA

Il famoso Lardo* d'Arnad con miele artigianale, noci, castagne e pane nero: la dolcezza delle Alpi in un morso deciso e goloso.

16

The typical Lardo d'Arnad with artisanal honey, walnuts, chestnuts, and black bread*

16

IL RITO DEL SALUME

Qui si raccontano storie di sapori autentici: mocetta, lardo e tradizioni conservate in ogni fetta. Una selezione valdostana di salumi con qualche sorpresa per chi ama scoprire nuovi orizzonti.

18

Our selection of Aosta Valley cured meats

18

PANE E PASSIONE

I nostri panini artigianali con pane nero che raccontano sapori di montagna.

- Cotto alla brace con fontina d'alpeggio.
- Mocetta artigianale e raclette savoirda.

(solo a pranzo)

12

Artisanal sandwiches with black bread:

- Ham & fontina cheese
- Handmade mocetta and Savoyard raclette.

(lunch only)

12