

LA NOSTRA FILOSOFIA DI RISTORAZIONE



Amiamo fortemente il territorio che ci circonda.

*Siamo alla ricerca costante dei prodotti
che la nostra terra di montagna ci offre.*

*Vogliamo coinvolgere il più possibile
le realtà della nostra Valle per “fare rete”.*

*Ecco perché le nostre carni, gli insaccati, i formaggi e
gli ortaggi, così come i vini, provengono
per la maggior parte da produttori locali
che possono essere visitati e contattati direttamente.*

*Abbiamo come obiettivo quello di coinvolgere
i nostri ospiti in un'esperienza di cucina semplice,
genuina e alla riscoperta di profumi e sapori di una volta,
in un clima di cordialità e convivialità.*

*Abbiamo sempre la speranza che chi entra come cliente
possa uscirne come amico.*

GLI ANTIPASTI



Il tagliere del territorio

€ 18,00

*Prosciutto crudo di Bosses DOP, mocetta, lardo d'Arnad DOP
con castagne, coppa nostrana, “boudin” di barbabietola, “saucesses”,
fontina DOP, toma stagionata, Bleu d'Aoste e crostone di pane nero*
(1) (7) (12)

Il lardo d'Arnad

€ 13,00

Lardo d'Arnad DOP con crostone di pane nero, miele e castagne
(1)

Il prosciutto crudo di Bosses

€ 13,00

Prosciutto crudo di Bosses DOP con “pain brioche” tostato
(1)

L'insalata dello Chalet

€ 12,00

*Insalata songino, sedano rapa, melone giallo, semi misti e
crostini di pane nero con caprino caldo in salsa vinaigrette*
(1) (7) (11)

La tarte tatin di peperoni e cipolle

€ 13,00

*Tarte tatin di peperoni e cipolle rosse di Tropea
con salsa di bagna caoda*
(1) (4) (7)

La cheesecake di manzo

€ 13,00

*Cheesecake salata di tartare di manzo con granella di pistacchio,
tomino fresco e fondo ai multicereali*
(1) (7) (8) (11)

I PRIMI PIATTI



I ravioli di trota salmonata

€ 14,00

Ravioli di pasta all'uovo fatti in casa ripieni di trota salmonata vda e ricotta di capra con panna acida all'erba cipollina e mandorle tostate*

(1) (3) (4) (7) (8)

La zuppa di fagioli e farro

€ 13,00

Zuppa di fagioli borlotti e farro aromatizzata al rosmarino con crostoni di pane nero

(1)

Gli gnocchi alla salsa di "Bleu"

€ 13,00

Gnocchi di patate di montagna e barbabietola fatti in casa con salsa al formaggio erborinato "Bleu d'Aoste" e noci*

(1) (3) (7) (8)

La polenta concia

€ 12,00

Polenta di farina integrale "Bonne Vallée" con burro d'alpeggio e fontina DOP gratinata al forno

(1) (7)

Le pappardelle al ragù di cinghiale

€ 13,00

Pappardelle integrali all'uovo fatte in casa con ragù di cinghiale*

(1) (3) (9) (12)

I SECONDI PIATTI



Il filetto di fassone

€ 26,00

Filetto di fassone piemontese alla piastra con salsa al cren fatta in casa (servita a parte)

(1)

La guancetta di vitello

€ 17,00

Guancetta di vitello brasata con vino rosso locale e contorno di polenta

(1) (9) (12)

Lo stinco di maiale

€ 17,00

Stinco di maiale al forno glassato e aromatizzato al timo

(12)

Il petto d'anatra

€ 17,00

Petto d'anatra nostrana con salsa ai mirtilli

Il salmerino in crosta

€ 17,00

Filetto di salmerino alpino al forno in crosta di olive taggiasche, capperi, pomodorini e pane profumato all'aglio e prezzemolo

(1) (4)

(il contorno del giorno è sempre incluso)

I DESSERT



Il tiramisù fatto in casa

€ 5,00

*Dolce al cucchiaino
come da ricetta della tradizione italiana*

(1) (3) (7)

I dolci del giorno

€ 5,00

*Ogni giorno una proposta diversa
di dolci fatti in casa*

(1) (3) (7) (8)

Il gelato su stecco

€ 4,00

*Gelato artigianale su stecco 100% naturale
gusti assortiti (solo in estate)*

(3) (7) (8)

La selezione di formaggi di montagna

€ 16,00

*Selezione di 7 formaggi di montagna della Valle d'Aosta
accompagnati da marmellate artigianali*

(7)

Pane e coperto € 2,50



Per i clienti dell'Hotel

*il trattamento di 1/2 pensione dà diritto alla scelta di
2 piatti dal nostro menù "à la carte"*

(per il filetto di fassone è previsto un supplemento di € 10,00)

*(per i bimbi la scelta è di 1 piatto dalla carta
oppure il menù a loro dedicato)*



Il menù per i bimbi

€ 15,00

*Pasta del giorno al pomodoro e
bistecca di scamone con contorno*

(1) (3)

*Le nostre paste sono fatte in casa e possono essere all'uovo
(in caso di intolleranze segnalatelo al personale)*

Tutti i nostri piatti sono preparati espressi

IL MENU' DEGUSTAZIONE



Il tagliere del territorio

Prosciutto crudo di Bosses DOP, mocetta, lardo d'Arnad DOP
con castagne, coppa al ginepro, "boudin" di barbabietola, "saucesses",
fontina DOP, toma stagionata, Bleu d'Aoste e crostone di pane nero

(1) (7) (12)

La tarte tatin di peperoni e cipolle

Tarte tatin di peperoni e cipolle rosse di Tropea
con salsa di bagna caoda

(1) (4) (7)

Gli gnocchi alla salsa di "Bleu"

Gnocchi* di patate di montagna e barbabietola fatti in casa
con salsa al formaggio erborinato "Bleu d'Aoste" e noci

(1) (3) (7) (8)

Le pappardelle al ragù di cinghiale

Pappardelle* integrali all'uovo fatte in casa
con ragù di cinghiale

(1) (3) (9) (12)

La guancetta di vitello

Guancetta di vitello brasata con vino rosso locale
e contorno di polenta

(1) (9) (12)

Il parfait al pane nero

Semifreddo al pane nero con miele e noci
e salsa al cioccolato fondente

(1) (3) (7) (8)

€ 45,00/persona
bevande escluse

(disponibile solo per l'intero tavolo - non sono possibili variazioni)

Pane e coperto € 2,50

LA NOSTRA CANTINA



"Altro il vino non è se non la luce del sole
mescolata con l'umido della vite"

(Galileo Galilei)

I VINI BIANCHI



Vallée d'Aoste

Jeux de Cépages -Didier Gerbelle L'atoueyo Aymavilles-	€ 33,00
Nus Malvoisie -Les Granges di G.Crea Nus-	€ 33,00
Muscat de Chambave -La Vrille Verrayes-	€ 33,00
Pinot Gris -Lo Triolet di Marco Martin Introd-	€ 33,00
Blanc Morgex et La Salle -Vevey Marziano Morgex-	€ 29,00

Bollicine

Prosecco sup. Akelum -Andreola Col.SanMartino TV-	€ 27,00
Franciacorta brut - Ferghettina Adro BS-	€ 39,00

Passiti

Mistigri Pinot gris passito -Lo Triolet Introd- 0,375 l	€ 39,00
Doré -Les Crêtes Aymavilles- 0,375 l	€ 39,00

I VINI ROSSI



Vallée d'Aoste

Fumin -Grosjean frères Quart-	€ 32,00
Torrette -Maison Agricole D&D fleurie Aosta-	€ 32,00
La Sabla -Les Crêtes Aymavilles-	€ 32,00
Nebbiolo Sommet -Les Crêtes Aymavilles-	€ 32,00
Vin des Chanoines -Institut Agricole Régional AO-	€ 26,00
Nus rouge -Les Granges di G. Crea Nus-	€ 29,00
Rouge Peque-na! -Didier Gerbelle Aymavilles-	€ 29,00
Pinot noir -Lo Triolet Introd-	€ 29,00
Coteau Barrage -Lo Triolet Introd-	€ 35,00
Héritage -Lo Triolet Introd-	€ 59,00
Fumin -Didier Gerbelle L'Atoueyo Aymavilles- 0,50 l	€ 20,00

Fuori Valle

Barbera d'Alba Il Ciotto -Bovio La Morra CN-	€ 29,00
Barbaresco -La Ganghija Treiso CN-	€ 42,00
Morellino di Scansano -Terenzi Scansano-	€ 29,00
Bolgheri rosso -Michele Satta Castagneto Carducci-	€ 35,00

Vini doc/docg del giorno al calice

€ 5,00

I VINI SFUSI O ALLA SPINA



Rosso	- Merlot
Bianco	- frizzante Verdoro vivo
Rosé	- frizzante Regandino

Caraffa da 1/4 di litro	€ 5,00
Caraffa da 1/2 litro	€ 10,00
Caraffa da 1 litro	€ 15,00

LE BIRRE



Birre speciali da ristorante

32 Via dei Birrai -birre artigianali- 0,75 l € 14,00

Curmi	- bianca speziata con coriandolo e scorze d'arance
Admiral	- rossa con sentori di frutti di bosco
Nectar	- bruna con miele di castagno
Nebra	- ambrata forte con sentori di fiori di sambuco

Birra alla spina Moretti - La bianca / Baffo d'oro -

Boccale da 0,20 litri	€ 3,00
Boccale da 0,40 litri	€ 5,00
Caraffa da 1 litro	€ 10,00


Birre artigianali in bottiglia


Bières du Grand Saint-Bernard -Rauch- 0,33 l	€ 4,50
Birrificio artigianale Baladin - Nazionale/L'ipa - 0,33 l	€ 6,00

ALCUNI PRODUTTORI LOCALI DELLE NOSTRE MATERIE PRIME



“ Se la nostra cucina incontrerà il vostro gradimento
sarà anche per merito loro ...”

Prosciuttificio de Bosses (*St-Rhémy-en-Bosses*) - Il prosciutto crudo 

Maison Bertolin (*Arnad*) - Gli insaccati ed il lardo d'Arnad 

Spatari Ivan (*Morgex*) - I salmerini e le trote allevati con acqua di sorgente

La Bonne Vallée F.lli Chappoz (*Donnas*) - La farina per la polenta


Macelleria Racchio Roberto (*Fénis*) - Le carni e alcuni insaccati

Az. agricola Crea Beatrice (*Nus*) - Le patate e alcuni ortaggi di stagione

Au potager de grand-mère (*Fénis*) - Gli ortaggi di stagione

Az. agricola Elex Luca (*Nus*) - Gli yogurt, il latte ed il burro d'alpeggio

Az. agricola Copafen (*Chambave*) - Le tome e i formaggi d'alpeggio

Az. agricola Balicco Giuseppe e Silvia (*Nus*) - La fontina 

Antica latteria Erbavoglio (*Aosta*) - La selezione di formaggi di montagna

Fratelli Panizzi (*Courmayeur*) - Gli yogurt della prima colazione

Az. agricola Carlon (*Saint-Vincent*) - Uova e gelati artigianali su stecco

La bottega di Micapan (*Fénis*) - Il pane da farine biologiche

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti
e nelle bevande preparati e/o somministrati in questo locale
possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati **allergeni**.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi
al personale in servizio.

* Alcuni piatti sono di produzione interna
e possono aver subito una pastorizzazione e un abbattimento
della temperatura con conservazione refrigerata a - 20°C

I 14 principali allergeni

- (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- (3) Uova e prodotti a base di uova
- (4) Pesce e prodotti a base di pesce
- (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- (6) Soia e prodotti a base di soia
- (7) Latte e prodotti a base di latte (*incluso lattosio*)
- (8) Frutta a guscio
- (9) Sedano e prodotti a base di sedano
- (10) Senape e prodotti a base di senape
- (11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- (12) Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori
a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale
- (13) Lupini e prodotti a base di lupini
- (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi



CHALET SAINT-BARTHELEMY HOTEL
Il Ristorante
Frazione Lignan 36 - Nus (Aosta)

LE MENU' DEGUSTATION



Le plat du terroir

*Jambon crud de Bosses DOP, mocetta Bertolin, lard d'Arnad DOP
avec châtaignes, coppa du terroir, "boudin" avec betterave, "saucesses",
fontina DOP, tomme vieillie, Bleu d'Aoste et pain noir*

(1) (7) (12)

La tarte tatin de poivrons et oignons

*Tarte tatin avec poivrons et oignons rouges de Tropea
et sauce "bagna caoda"*

(1) (4) (7)

Gnocchi à la sauce de "Bleu"

Gnocchi maison de pommes de terre de montagne et betterave
avec sauce au fromage "Bleu d'Aoste" et noix*

(1) (3) (7) (8)

Pappardelle au ragoût de sanglier

Pappardelle maison de farine complète aux oeufs
avec ragoût de sanglier*

(1) (3) (9) (12)

La joue de veau

Joue de veau braisée au vin rouge du terroir avec polenta

(1) (9) (12)

Le parfait au pain noir

Parfait au pain noir avec miel, noix et sauce au chocolat noir

(1) (3) (7) (8)

€ 45,00/pers
boissons pas inclus

(disponible seulement pour la table entière - on ne peut pas faire des variations)

Pain et service €2,50

LES ENTREES



Le plat du terroir

€ 18,00

*Jambon crud de Bosses DOP, mocetta Bertolin, lard d'Arnad DOP
avec châtaignes, coppa du terroir, "boudin" avec betterave, "saucesses",
fontina DOP, tomme vieillie, Bleu d'Aoste et pain noir*

(1) (7) (12)

Le lard d'Arnad

€ 13,00

Lard d'Arnad DOP avec pain noir, miel et châtaignes

(1)

Le jambon cru de Bosses

€ 13,00

Jambon crud de Bosses DOP avec pain brioche

(1)

La salade du Chalet

€ 12,00

*Salade songino, céleri-rave, melon jaune, graines mélangées,
croûtons de pain noir avec fromage de chèvre chaud en sauce vinaigrette*

(1) (7) (11)

La tarte tatin de poivrons et oignons

€ 13,00

*Tarte tatin avec poivrons et oignons rouges de Tropea
et sauce "bagna caoda"*

(1) (4) (7)

La cheesecake de boeuf

€ 13,00

*Cheesecake salée de tartare de boeuf, pistaches, fromage frais
et fond de multicéréales*

(1) (7) (8) (11)

LES PREMIERS PLATS



Ravioli fourrés

€ 14,00

Ravioli maison de farine aux oeufs fourré à la truite de saumon et ricotta de chèvre avec crème sure, ciboulette et amandes*

(1) (3) (4) (7) (8)

Soupe aux aricots et épeautre

€ 13,00

Soupe aux aricots et épeautre aromatisée au romarin et croûtons de pain noir

(1)

Gnocchi à la sauce de “Bleu”

€ 13,00

Gnocchi maison de pommes de terre de montagne et betterave avec sauce au fromage “Bleu d’Aoste” et noix*

(1) (3) (7) (8)

Polenta concia

€ 12,00

Polenta de farine complète “Bonne Vallée” avec beurre d’alpage et “Fontina DOP” gratinée au four

(1) (7)

Pappardelle au ragoût de sanglier

€ 13,00

Pappardelle maison de farine complète aux oeufs avec ragoût de sanglier*

(1) (3) (9) (12)

LA VIANDE



Le filet de boeuf “fassone”

€ 26,00

Filet de boeuf de race “fassone piémontais” grillé avec sauce au raifort maison (servie à côté)

(1)

La joue de veau

€ 17,00

Joue de veau braisée au vin rouge du terroir avec polenta

(1) (9) (12)

Le jarret de porc

€ 17,00

Jarret de porc au four glassé et aromatisé au thym

(12)

Le magret de canard

€ 17,00

Magret de canard du terroir avec sauce aux myrtilles

L’omble chevalier en croûte

€ 17,00

Ombre chevalier alpin au four en croûte de olives “taggiasche”, câpres, tomates cerises et pain parfumé ail et persil

(1) (4)

(légumes du jour inclus)

LES DESSERTS



Le tiramisù maison

€ 5,00

*Dessert cuillère
selon la recette de la tradition italienne*

(1) (3) (7)

Les desserts du jour

€ 5,00

Chaque jour des différents desserts maison

(1) (3) (7) (8)

La glace sur bâton

€ 4,00

*Glace artisanal sur bâton 100% naturel
saveurs assortis (seulement en été)*

(3) (7) (8)

La selection de fromages de montagne

€ 16,00

*Selection de 7 fromages de montagne du Val d'Aoste
avec confitures artisanales "Alpenzu"*

(7)

Pain et service €2,50



Pour les clients de l'Hotel

*le traitement de 1/2 pension donne le droit
aux choix de 2 plats de notre menu "à la carte"*

(pour le filet de fassone supplement de € 10,00)

*(pour les enfants le choix est de 1 plat de la carte
ou le menu pour les petits)*



Le menu pour les enfants

€ 15,00

*Pâtes du jour avec sauce aux tomates
et steack de boeuf avec légumes du jour*

(1) (3)

*Les pâtes du jour peuvent être aux oeufs
(en cas d'intolérances, signalez-le au personnel)*

Tous nos plats sont fraîchement préparés

Nous informons nos clients que des ingrédients ou adjuvants considérés comme des allergènes peuvent être contenus dans les aliments et boissons préparés et/ou administrés ici.

Les informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel .

* Certains plats sont de production interne et peuvent avoir subi une pasteurisation et un abaissement de la température avec stockage réfrigéré à - 20 ° C

Les 14 principaux allergènes

- (1) Céréales contenant gluten et produits dérivés
- (2) Crustacés et produits à base de crustacés
- (3) Oeufs et produits dérivés
- (4) Poissons et produits de la pêche
- (5) Cacahuètes et produits de cacahuètes
- (6) Soja et produits de soja
- (7) Lait et produits laitiers (y compris le lactose)
- (8) Noisettes
- (9) Céleri et produits à base de céleri
- (10) Moutarde et produits de moutarde
- (11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- (12) Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total
- (13) Lupins et produits à base de lupin
- (14) Mollusques et produits à base de mollusques



CHALET SAINT-BARTHELEMY HOTEL

Il Ristorante

Frazione Lignan 36 - Nus (Aosta)

TASTING MENU'



Salami and local cheese plate

“Bosses DOP” raw ham, “mocetta Bertolin”, “lardo d’Arnad” DOP with Alpenzu chestnuts, grilled ham, beetroot salami, “saucesses”, “fontina DOP” local cheese, mountain cheese, “Bleu d’Aoste” cheese and black bread
(1) (7) (12)

“Tatin tart” peppers and onions

“Tatin tart” with peppers and Tropea red onions and anchovy sauce

(1) (4) (7)

Gnocchi with “Bleu” cheese sauce

Homemade potato gnocchi and beetroot with “Bleu d’Aoste” cheese sauce and walnuts*

(1) (3) (7) (8)

Pappardelle with boar sauce

Pappardelle homemade egg with boar sauce*

(1) (3) (9) (12)

Veal cheek

Veal cheek braised in local red wine with polenta

(1) (9) (12)

Black bread parfait

Black bread parfait with honey, walnuts, and dark chocolate sauce

(1) (3) (7) (8)

€ 45,00/pers

Drinks not included

(only available for entire table - you can't make variations)

Bread and service €2,50

APPETIZERS



Salami and local cheese plate

€ 18,00

“Bosses DOP” raw ham, “mocetta Bertolin”, “lardo d’Arnad” DOP with Alpenzu chestnuts, grilled ham, beetroot salami, “saucesses”, “fontina DOP” local cheese, mountain cheese, “Bleu d’Aoste” cheese and black bread
(1) (7) (12)

Lardo d’Arnad DOP

€ 13,00

Lardo d’Arnad DOP with toasted black bread, honey and chestnuts

(1)

Bosses DOP raw ham

€ 13,00

Bosses DOP raw ham with toasted brioche bread

(1)

Chalet salad

€ 12,00

Salad songino, celeriac, yellow melon, mixed seeds and black bread croutons with hot goat cheese in vinaigrette sauce

(1) (7) (11)

“Tatin tart” peppers and onions

€ 13,00

“Tatin tart” with peppers and Tropea red onions and anchovy sauce

(1) (4) (7)

Beef cheesecake

€ 13,00

Salty cheesecake with beef tartare, pistachio grain, fresh cheese and multigrain croutons

(1) (7) (8) (11)

PASTA / SOUP



Salmon trout ravioli

€ 14,00

Ravioli egg homemade goat ricotta and local salmon trout
with sour cream, chives and toasted almonds*

(1) (3) (4) (7) (8)

Beans and spelled soup

€ 13,00

Beans and spelled soup with black bread croutons flavored with rosemary
(1)

Gnocchi with “Bleu” cheese sauce

€ 13,00

Homemade potato gnocchi and beetroot
with “Bleu d’Aoste” cheese sauce and walnuts*

(1) (3) (7) (8)

Polenta with local cheese

€ 12,00

*“Bonne Vallée” wholemeal polenta
with butter and “Fontina DOP” cheese*

(1) (7)

Pappardelle with boar sauce

€ 13,00

Pappardelle homemade egg
with boar sauce*

(1) (3) (9) (12)

MEAT



“Fassone” beef fillet

€ 26,00

*Beef fillet “piedmont fassone” grilled
with horseradish sauce homemade (served separately)*

(1)

Veal cheek

€ 17,00

*Veal cheek braised in local red wine
with polenta*

(1) (9) (12)

Pork knuckle

€ 17,00

Baked pork knuckle frosted and flavored with thyme

(12)

Duck breast

€ 17,00

Local duck breast with cranberry sauce*

Crusted arctic char

€ 17,00

*Crusted arctic char with olives “taggiasche”, capers, cherry tomatoes
and garlic and parsley scented bread*

(1) (4)

(vegetables day always included)

DESSERTS



Homemade tiramisù

€ 5,00

*Spoon dessert
italian tradition recipe*

(1) (3) (7)

Cake of the day

€ 5,00

*Every day a different proposal
of homemade cake*

(1) (3) (7) (8)

Ice cream on a stick

€ 4,00

*Natural local ice cream on a stick
assorted flavors*

(3) (7) (8)

Selection of mountain cheese

€ 16,00

*7 Selection of mountain and local cheese
with artisanal jams*

(7)

Bread and service €2,50



*For hotel guests, the half board option entitles the choice
of 2 dishes from “à la carte” menù
(beef fillet supplement € 10,00)*

(for children the choice is 1 dish or children’s menù)



Children’s menù

€ 15,00

*Pasta of the day with tomato sauce
and beef steak with vegetables of the day*

(1) (3)

*The pasta of the day is homemade and can be egg-based
(in case of intolerances, report it to the staff)*

All our dishes are freshly prepared

We kindly advise our customers that in the food and drink prepared and/or administered in this room, ingredients or adjuvants considered allergens may be contained.

Information on the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty.

* Some dishes are of internal production and may have undergone pasteurization and a temperature drop with refrigerated storage at - 20 ° c

The 14 main allergens

- (1) Cereals containing gluten and derived products
- (2) Crustaceans and shellfish-based products
- (3) Eggs and egg products
- (4) Fish and fish products
- (5) Peanuts and peanut products
- (6) Soy and soy products
- (7) Milk and dairy products (*including lactose*)
- (8) Nuts
- (9) Celery and celery-based products
- (10) Mustard and mustard products
- (11) Sesame seeds and sesame seed products
- (12) Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg /liter in terms of total SO₂
- (13) Lupins and lupine-based products
- (14) Molluscs and shellfish-based products



CHALET SAINT-BARTHELEMY HOTEL

The Restaurant

Frazione Lignan 36 - Nus (Aosta)