

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

€ 17,00

*Prosciutto crudo di Bosses DOP, mocetta, lardo d'Arnad DOP
con castagne, coppa al ginepro, “boudin” di barbabietola, “saucesses”,
fontina DOP, toma stagionata e Bleu d'Aoste*

Il lardo d'Arnad

€ 12,00

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

Il prosciutto crudo di Bosses

€ 13,00

Prosciutto crudo di Bosses DOP con “pain brioche” tostato

L'insalata dello Chalet

€ 12,00

*Insalata songino, sedano rapa, mele renette, noci e
crostini di pane nero con caprino caldo in salsa vinaigrette*

Il salmerino marinato

€ 13,00

*Salmerino “alpino” sfilettato e marinato agli agrumi
con insalatina di finocchi e arance*

Lo sformatino di patate e boudin

€ 12,00

*Sformatino
Sformatino di patate di montagna e boudin di barbabietola
con fonduta di fontina*

I PRIMI PIATTI



I tortelli di patate e porcini

€ 14,00

Tortelli di pasta all'uovo fatti in casa ripieni di patate di montagna e porcini con salsa di toma parmigianata*

La zuppa di cipolle

€ 13,00

Zuppa di cipolle con pancetta croccante, dadini di fontina DOP e crostini di pane nero

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*

La polenta concia

€ 12,00

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

Le tagliatelle al ragù di coniglio

€ 13,00

Tagliatelle integrali all'uovo fatte in casa con ragù bianco di coniglio nostrano*

I SECONDI PIATTI



Il filetto di fassone

€ 26,00

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

La faraona ripiena

€ 17,00

Faraona disossata al forno con ripieno di castagne

Il cervo in civet

€ 17,00

Bocconcini di polpa di cervo in civet con contorno di polenta*

Il filetto di maiale ripieno

€ 16,00

Filetto di maiale ripieno con spinaci e formaggio caprino

(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*

I dolci del giorno

€ 5,00

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

Il gelato su stecco

€ 4,00

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

La selezione di formaggi di montagna

€ 15,00

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

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*

*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 e Bleu d'Aoste

Il salmerino marinato

Salmerino "alpino" sfilettato e marinata agli agrumi
con insalatina di finocchi e arance

I tortelli di patate e porcini

Tortelli di pasta all'uovo fatti in casa ripieni di patate di montagna e porcini
con salsa di toma parmigianata *

Le tagliatelle al ragù di coniglio

Tagliatelle integrali all'uovo fatte in casa
con ragù bianco di coniglio nostrano *

Il cervo in civet

Bocconcini di polpa di cervo in civet
con contorno di polenta *

Il parfait al pane nero

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

€ 45,00/persona
bevande escluse

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

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-	€ 32,00
Pinot Gris -Lo Triolet di Marco Martin Introd-	€ 33,00
Blanc Morgex et La Salle -Vevey Marziano Morgex-	€ 28,00

Bollicine

Prosecco sup. Akelum -Andreola Col.San.Martino 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-	€ 30,00
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-	€ 28,00
Rouge Peque-na! -Didier Gerbelle Aymavilles-	€ 28,00
Pinot noir -Lo Triolet Introd-	€ 28,00
Coteau Barrage -Lo Triolet Introd-	€ 34,00
Héritage -Lo Triolet Introd-	€ 58,00
Fumin -Didier Gerbelle L'Atoueyo Aymavilles- 0,50 l	€ 20,00

Fuori Valle

Barbera d'Alba Il Ciotto -Bovio La Morra CN-	€ 26,00
Barbaresco -La Ganghija Treiso CN-	€ 42,00
Morellino di Scansano -Terenzi Scansano-	€ 26,00
Bolgheri rosso -Michele Satta Castagneto Carducci-	€ 34,00

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 € 13,00

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 gli 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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (*incluso lattosio*)

Frutta a guscio

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi



CHALET SAINT-BARTHELEMY HOTEL

Il Ristorante

Frazione Lignan 36 - Nus (Aosta)

LES ENTREES



Le plat du terroir

€ 17,00

Jambon crud de Bosses DOP, mocetta Bertolin, lard d'Arnad DOP avec châtaignes, coppa au genévrier, "boudin" avec betterave, "saucesses", fontina DOP, tomme vieillie et Bleu d'Aoste

Le lard d'Arnad

€ 12,00

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

Le jambon cru de Bosses

€ 13,00

Jambon crud de Bosses DOP avec pain brioche

La salade du Chalet

€ 12,00

Salade songino, céleri-rave, pomme, noix, croûtons de pain noir avec fromage de chèvre chaud en sauce vinaigrette

L'omble chevalier mariné

€ 13,00

Carpaccio d'omble chevalier "alpin" mariné aux agrumes avec salade de fenouils et oranges

Le flan de pommes de terres et boudin

€ 12,00

Flan aux pommes de terre de montagne et boudin de betterave avec sauce au fromage fontina

LES PREMIERS PLATS



Tortelli fourrés

€ 14,00

Tortelli maison de farine aux oeufs fourré aux pommes de terres et bolets avec sauce au fromage vieilli*

Soupe aux oignons

€ 13,00

Soupe aux oignons gratinée au four avec pain noir grillé, morceaux de "Fontina DOP" et bacon croustillant

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*

Polenta concia

€ 12,00

Polenta de farine complète "Bonne Vallée" avec beurre d'alpage et "Fontina DOP" gratinée au four

Tagliatelle au ragoût de lapin

€ 13,00

Tagliatelle maison de farine complète aux oeufs avec ragoût blanc de lapin*

LA VIANDE



Le filet de fassone

€ 26,00

*Filet de fassone piémontais grillé
avec sauce BBQ maison (servie à côté)*

La pintade farcie

€ 17,00

Pintade au four farcie aux châtaignes

Le cerf en “civet”

€ 17,00

Morceaux de cerf en civet
recette traditionnelle avec polenta*

Le filet de porc fourré

€ 16,00

*Filet de porc fourré
aux épinards et fromage de chèvre*

(légumes du jour inclus)

LES DESSERTS



Le tiramisù maison

€ 5,00

*Dessert cuillère
selon la recette de la tradition italienne*

Les desserts du jour

€ 5,00

Chaque jour des différents desserts maison

La glace sur bâton

€ 4,00

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

La sélection de fromages de montagne

€ 15,00

*Sélection de 7 fromages de montagne du Val d'Aoste
avec confitures artisanales “Alpenzu”*

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

*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

Céréales contenant gluten et produits dérivés

Crustacés et produits à base de crustacés

Oeufs et produits dérivés

Poissons et produits de la pêche

Cacahuètes et produits de cacahuètes

Soja et produits de soja

Lait et produits laitiers (y compris le lactose)

Noisettes

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total

Lupins et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques



CHALET SAINT-BARTHELEMY HOTEL

Il Ristorante

Frazione Lignan 36 - Nus (Aosta)

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

Cereals containing gluten and derived products

Crustaceans and shellfish-based products

Eggs and egg products

Fish and fish products

Peanuts and peanut products

Soy and soy products

Milk and dairy products (including lactose)

Nuts

Celery and celery-based products

Mustard and mustard products

Sesame seeds and sesame seed products

Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg /liter in terms of total SO2

Lupins and lupine-based products

Molluscs and shellfish-based products



CHALET SAINT-BARTHELEMY HOTEL

The Restaurant

Frazione Lignan 36 - Nus (Aosta)

APPETIZERS



Salami and local cheese plate

€ 17,00

“Bosses DOP” raw ham, “mocetta Bertolin”, “lardo d’Arnad” DOP with chestnuts, juniper coppa, beetroot salami, “saucesses”, “fontina DOP” local cheese, mountain cheese and “Bleu d’Aoste” cheese

Lardo d’Arnad DOP

€ 12,00

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

Bosses DOP raw ham

€ 13,00

Bosses DOP raw ham with toasted brioche bread

Chalet salad

€ 12,00

Salad songino, celeriac, apple, nuts and black bread croutons with hot goat cheese in vinaigrette sauce

Marinated char

€ 13,00

Marinated char with citrus fruits and fennel salad and orange

Potato and beetroot flan

€ 12,00

Mountain potato and beetroot flan with local cheese sauce

PASTA / SOUP



Tortelli potato and boletus

€ 14,00

Tortelli egg homemade mountain potato and boletus
with local cheese sauce*

Onions soup

€ 13,00

*Onions soup baked with black bread croutons
and "Fontina DOP" local cheese and crispy bacon*

Gnocchi with "Bleu" cheese sauce

€ 13,00

Homemade mountain potato gnocchi and beetroot
with "Bleu d'Aoste" cheese sauce and walnuts*

Polenta with local cheese

€ 12,00

*"Bonne Vallée" wholemeal polenta
with butter and "Fontina DOP" cheese*

Tagliatelle with rabbit sauce

€ 13,00

Tagliatelle homemade egg noodles
with rabbit sauce*

MEAT



Fillet of fassone

€ 26,00

*Fillet of piedmont fassone grilled
with homemade BBQ sauce (served separately)*

Stuffed guinea fowl

€ 17,00

Stuffed guinea fowl with chestnuts

Deer

€ 17,00

Bites of deer with wine sauce and polenta*

Stuffed pork fillet

€ 16,00

*Stuffed pork fillet
with spinach and goat cheese*

(vegetables day always included)

DESSERTS



Homemade tiramisù

€ 5,00

*Spoon dessert
italian tradition recipe*

Cake of the day

€ 5,00

*Every day a different proposal
of homemade cake*

Ice cream on a stick

€ 4,00

*Natural local ice cream on a stick
assorted flavors (only in summer)*

Selection of mountain cheese

€ 15,00

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

Bread and cover €2,50



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

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



Children’s menu

€ 15,00

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

*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