

# 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

€ 19,00

*Prosciutto crudo di Bosses DOP, mocetta, lardo di montagna alle erbe  
con castagne, jambon alla brace di Saint-Oyen, “boudin” di barbabietola, “saucesses”,  
fontina DOP, toma stagionata, Bleu d'Aoste e crostone di pane nero*  
(1) (7) (12)

## Il lardo di montagna

€ 13,00

*Lardo di montagna alle erbe “douce de Bursa”  
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

€ 13,00

*Insalata songino, sedano rapa, melone giallo, semi misti e  
crostini di pane nero con caprino caldo in salsa vinaigrette*  
(1) (7) (9) (11)

## La millefoglie del boscaiolo

€ 13,00

*Tortino di patate di montagna e funghi porcini \*  
con salsa di toma vda parmigianata*

(7)

## I PRIMI PIATTI



### I ravioli di ricotta

€ 14,00

*Ravioli\* di pasta all'uovo fatti in casa ripieni di ricotta di capra o pecora ed erbe con salsa di pomodoro fresco e basilico*

(1) (3) (7)

### La zuppa di cipolle

€ 13,00

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

(1) (7) (12)

### 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

€ 13,00

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

(1) (7)

### Le pappardelle al ragù d'agnello

€ 14,00

*Pappardelle\* di grano saraceno all'uovo fatte in casa con ragù d'agnello e zafferano*

(1) (3) (8) (9) (12)

## I SECONDI PIATTI



### Il filetto di fassone

€ 27,00

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

### Il cervo in civet con polenta

€ 18,00

*Bocconcini di cervo in civet cotti con vino rosso locale e contorno di polenta*

(1) (9) (12)

### Le costine di maiale al rhum

€ 18,00

*Costine di maiale cotte al forno, marinate con peperoncino, zenzero, lime, scalogno e glassate al rhum*

(12)

### Il petto d'anatra

€ 18,00

*Petto d'anatra laccato al miele di castagno e salsa di soia*

(6)

(il contorno del giorno è sempre incluso)

# I DESSERT



Il tiramisù fatto in casa

€ 6,00

*Dolce al cucchiaino  
come da ricetta della tradizione italiana*

(1) (3) (7)

I dolci del giorno

€ 6,00

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

(1) (3) (5) (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

€ 16,00

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

(1) (3)

*Anche le nostre paste per bimbi sono fatte in casa e possono essere all'uovo*

*Nel caso abbiate allergie e/o intolleranze alimentari segnalatelo al personale*

*Tutti i nostri piatti sono preparati espressi*

# IL MENU' DEGUSTAZIONE



## Il tagliere del territorio

Prosciutto crudo di Bosses DOP, mocetta, lardo di montagna alle erbe con castagne, jambon alla brace di Saint-Oyen, "boudin" di barbabietola, "saucesses", fontina DOP, toma stagionata, Bleu d'Aoste e crostone di pane nero

(1) (7) (12)

## La millefoglie del boscaiolo

Tortino di patate di montagna e funghi porcini\*  
con salsa di toma vda parmigianata

(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 d'agnello

Pappardelle\* di grano saraceno all'uovo fatte in casa  
con ragù d'agnello e zafferano

(1) (3) (8) (9) (12)

## Il cervo in civet con polenta

Bocconcini di cervo in civet cotti 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)

€ 48,00/persona  
bevande escluse

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

Pane e coperto € 2,50

# LA NOSTRA CANTINA



Qui un sommelier Ais  
al tuo servizio

## I VINI BIANCHI



### Vallée d'Aoste

|   |         |
|---|---------|
| Petite Arvine -Lo Triolet di Marco Martin Introd- | € 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

|  |         |
|--|---------|
| Nature brut metodo classico -Vevey Marziano Morgex | € 29,00 |
| Prosecco sup. Akelum -Andreola Col.San Martino TV- | € 29,00 |
| Franciacorta brut - Ferghettina Adro BS-           | € 39,00 |

### Passiti

|   |                |
|---|----------------|
| Mistigri Pinot gris passito -Lo Triolet Introd- | 0,375l € 39,00 |
|---|----------------|

Passito del giorno al calice

€ 7,00

## I VINI ROSSI



### Vallée d'Aoste

|   |         |
|---|---------|
| Fumin -Maison Agricole D&D fleurie Aosta-           | € 34,00 |
| Torrette -Lo Triolet Introd-                        | € 33,00 |
| Syrah -Maison Agricole D&D fleurie Aosta-           | € 33,00 |
| Chambave rouge -La Vrille Verrayes-                 | € 29,00 |
| Nus rouge -Les Granges di G. Crea Nus-              | € 29,00 |
| Rouge Peque-na! -Didier Gerbelle Aymavilles-        | € 29,00 |
| Pinot noir -Lo Triolet Introd-                      | € 31,00 |
| Enfer d'Arvier -Danilo Thomain Arvier-              | € 38,00 |
| Le rêve -Matthieu Betemps Saint-Christophe-         | € 38,00 |
| Coteau Barrage -Lo Triolet Introd-                  | € 39,00 |
| Héritage -Lo Triolet Introd-                        | € 64,00 |
| Fumin -Didier Gerbelle L'Atoueyo Aymavilles- 0,50 l | € 22,00 |

### Fuori Valle

|   |         |
|---|---------|
| Barbera d'Alba Il Ciotto -Bovio La Morra CN-          | € 29,00 |
| Barbaresco -La Ganghija Treiso CN-                    | € 44,00 |
| Rosso di Montalcino -Camigliano Montalcino SI-        | € 29,00 |
| Valpolicella Ripasso superiore -Tenuta S. Antonio VR- | € 29,00 |
| Bolgheri rosso -Michele Satta Castagneto Carducci-    | € 36,00 |

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 | € 15,00 |
|--|---------|

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

|   |        |
|---|--------|
| Birrificio artigianale Baladin - Varietà selezionate - 0,33 l | € 6,00 |
|---|--------|


Acqua frizzante/naturale ultrafiltrata 0,75 l

€ 3,00

# I 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 

Prosciuttificio de Bosses (*St-Rhémy-en-Bosses*) - Il lardo di montagna

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


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

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

Au potager de grand-mère (*Fénis*) - Le uova e 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*) - Le uova ed i 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 de montagne avec châtaignes, jambon cuit à la braise de Saint-Oyen, "boudin" avec betterave, "saucesses", fontina DOP, tomme vieillie, Bleu d'Aoste et pain noir*

(1) (7) (12)

## La millefeuille du bûcheron

*Tarte aux pommes de terre de montagne et cèpes avec sauce au fromage vda*

(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 d'agneau

*Pappardelle\* maison de farine sarrasin aux oeufs avec ragoût d'agneau*

(1) (3) (8) (9) (12)

## Le cerf en civet avec la polenta

*Morceaux de cerf en civet 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)

€ 48,00/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

€ 19,00

*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 de montagne

€ 13,00

*Lard de montagne aux herbes "douce de Bursa" 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

€ 13,00

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

(1) (7) (9) (11)

## La millefeuille du bûcheron

€ 13,00

*Tarte aux pommes de terre de montagne et cèpes\* avec sauce au fromage vda*

(7)

## LES PREMIERS PLATS



### Ravioli fourrés

€ 14,00

*Ravioli\* maison de farine aux oeufs fourré à la ricotta de brebis ou chèvre et légumes avec sauce tomate fraîche et basilic*

(1) (3) (7)

### Soupe aux oignons

€ 13,00

*Soupe aux oignons avec croûtons de pain noir et bacon croustillant*

(1) (7) (12)

### 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

€ 13,00

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

(1) (7)

### Pappardelle au ragoût d’agneau

€ 14,00

*Pappardelle\* maison de farine sarrasin aux oeufs avec ragoût d’agneau*

(1) (3) (8) (9) (12)

## LA VIANDE



### Le filet de boeuf “fassone”

€ 27,00

*Filet de boeuf de race “fassone piemontais” grillé avec sauce barbecue maison (servie à côté)*

### Le cerf en civet avec la polenta

€ 18,00

*Morceaux de cerf en civet braisée au vin rouge du terroir avec polenta*

(1) (9) (12)

### Les côtelettes de porc

€ 18,00

*Côtelettes de porc cuites au four, marinades avec piment, gingembre, lime, échalote et givrées au rhum*

(12)

### Le magret de canard

€ 18,00

*Magret de canard du terroir au miel de châtaignier et sauce soja*

(6)

*(légumes du jour inclus)*



# LES DESSERTS



## Le tiramisù maison

€ 6,00

*Dessert cuillère  
selon la recette de la tradition italienne*

(1) (3) (7)

## Les desserts du jour

€ 6,00

*Chaque jour des différents desserts maison*

(1) (3) (5) (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 boeuf 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

€ 16,00

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

(1) (3)

*Même les pâtes du jour pour les enfants peuvent être aux oeufs*

*Si vous avez des intolérances ou allergies, 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, mountain lardo with Alpenzu chestnuts, grilled ham Saint-Oyen, beetroot salami, “saucesses”, “fontina DOP” local cheese, mountain cheese, “Bleu d’Aoste” cheese and black bread*

(1) (7) (12)

### Mountain salty cake

*Salty cake with potatoes and mushrooms*

(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 lamb sauce

*Pappardelle\* homemade egg with lamb sauce*

(1) (3) (8) (9) (12)

### Deer with polenta

*Deer 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)

€ 48,00/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

€ 19,00

*“Bosses DOP” raw ham, mocetta, mountain lardo “douce de boursa” with Alpenzu chestnuts, grilled ham Saint-Oyen, beetroot salami, “saucesses”, “fontina DOP” local cheese, mountain cheese, “Bleu d’Aoste” cheese and black bread*

(1) (7) (12)

### Mountain lardo

€ 13,00

*Mountain lardo “douce de boursa” 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

€ 13,00

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

(1) (7) (9) (11)

### Mountain salty cake

€ 13,00

*Salty cake with potatoes and mushrooms*

(7)

## PASTA / SOUP



### Ravioli with ricotta

€ 14,00

*Ravioli\* egg homemade goat or sheep ricotta, vegetables with fresh tomato sauce and basil*

(1) (3) (7)

### Onions soup

€ 13,00

*Onions soup with black bread croutons, mountain cheese fontina DOP and bacon*

(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

€ 13,00

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

(1) (7)

### Pappardelle with lamb sauce

€ 14,00

*Pappardelle\* homemade egg with lamb sauce*

(1) (3) (8) (9) (12)

## MEAT



### “Fassone” beef fillet

€ 27,00

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

### Deer with polenta

€ 18,00

*Deer braised in local red wine with polenta*

(1) (9) (12)

### Pork ribs

€ 18,00

*Pork ribs cooked in the oven and marinated with chilli, ginger, lime, shallots and rhum-glazed*

(12)

### Duck breast

€ 18,00

*Local duck breast\*, chestnut honey and soy sauce*

(6)

*(vegetables day always included)*

# DESSERTS



## Homemade tiramisù

€ 6,00

*Spoon dessert  
italian tradition recipe*

(1) (3) (7)

## Cake of the day

€ 6,00

*Every day a different proposal  
of homemade cake*

(1) (3) (5) (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” menu  
(beef fillet supplement € 10,00)*

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



## Children's menu

€ 16,00

*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 SO<sub>2</sub>
- (13) Lupins and lupine-based products
- (14) Molluscs and shellfish-based products



CHALET SAINT-BARTHELEMY HOTEL

The Restaurant

Frazione Lignan 36 - Nus (Aosta)