



VALTOURNENCHE

## PER INIZIARE

### *Starters*

**Assiette di formaggi** € 15  
*Mix of cold cheese*

**Assiette di salumi** € 16  
*Mix of cold meats*

**Assiette misto salumi e formaggi** € 20  
*Mix of cold cheese & meats*

*Le Friggile*  
**polentine fritte**  
*fried polenta*

€ 7



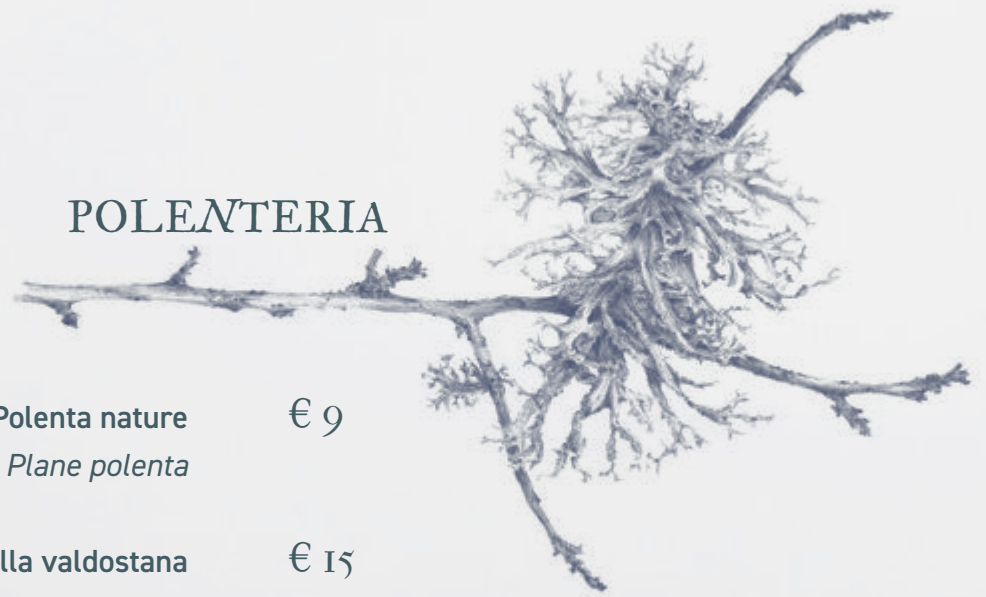
**con Crema al Bleu d'Aoste** € 14  
*with Blue cheese cream*

**con Hummus di Legumi** € 15  
*with Legumes hummus*

**con Trota salmonata affumicata** € 18  
*with Smoked trout with fried polenta*



## POLENTERIA



Polenta nature € 9  
*Plane polenta*

Polenta alla valdostana € 15  
*with Fontina cheese*

Polenta e crema al Bleu d'Aoste € 16  
*with Blue cheese cream*

Polenta e funghi trifolati\* € 16  
*with mushrooms*

Polenta e peperonata € 14  
*with stewed peppers*

Polenta e carne in umido del giorno € 19  
*with stewed meat of the day*

*Aggiunta di Fontina - extra Fontina cheese*

+€ 2

**Pasta del giorno** € 15  
*Pasta of the day*

**Pasta alla bolognese** € 14  
*Traditional bolognese pasta*

**Agnolotti\* piemontesi** € 16  
**con ragù di salsiccia**  
*Ravioli with sausage ragout*

**Lasagne vegetariane** € 16  
*Veggie lasagne*

**Zuppa del giorno** € 13  
*Soup of the day*

## I NOSTRI PIATTI

### *Main Courses*

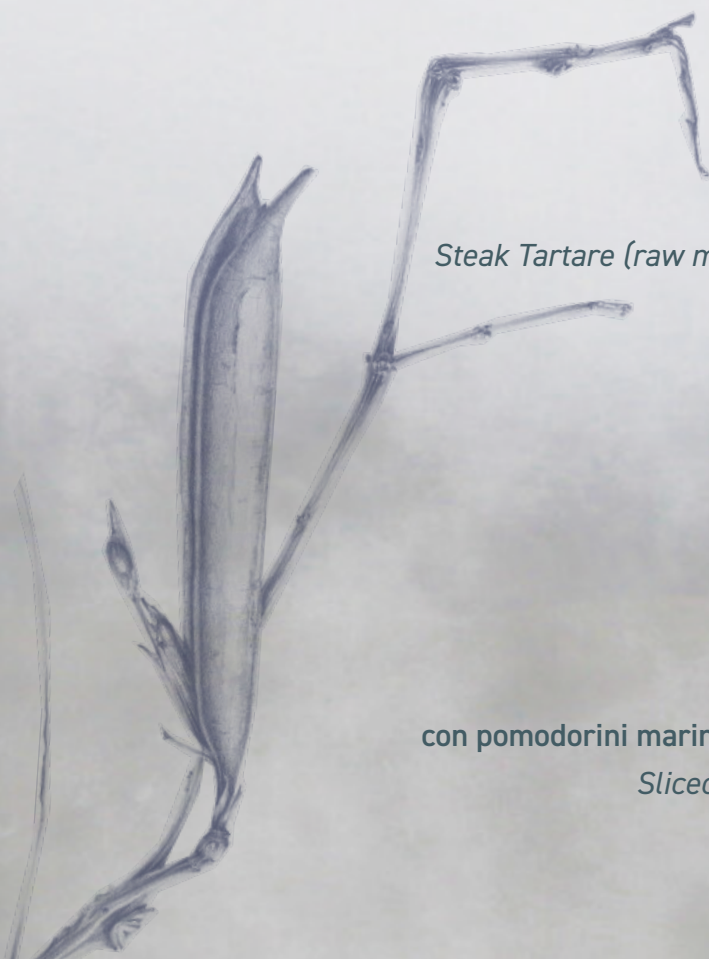
**Chili con carne, fajitas,** € 20  
**cheddar, insalata e salsa yogurt**  
*Meat chili served with fajitas,*  
*cheddar, salad and yogurt sauce*

**Steak Tartare** € 20  
**con salsa Baracon e patatine dippers\***  
*Steak Tartare (raw minced beef) with Baracon sauce and dippers*

**Pollo al curry con cous cous** € 18  
*Chicken curry with cous cous*

**Jambon alla brace di St-Oyen** € 20  
**con patatine dippers\***  
*Grilled St-Oyen ham with dippers*

**Tagliata di carne piemontese** € 27  
**con pomodorini marinati alla scorza di limone e patatine dippers\***  
*Sliced beef meat with fresh tomatoes and dippers*



**SPECIAL**  
*“Seuppa alla Damian”*

**Zuppa a base di pane, cavolo verza, brodo veg, Fontina, aglio, burro timato**  
*Bread Soup with cabbage, vegetable broth, Fontina cheese, garlic and thyme butter*

*Minimo per 2 persone/20 minuti di attesa*  
*Minimum for 2 people / 20 minutes waiting*

€13  
*A persona - Per person*



**Friggile** € 7  
*Fried polenta*

**Patatine fritte dippers\*** € 6  
*Potato dippers*

**Verdura del giorno\*** € 6  
*Vegetable of the day*

**Insalata verde** € 5  
*Green salad*

**Insalata mista** € 6  
*Mixed salad*

## CONTORNI

*Sides*

## DOLCI

*desserts*

€ 8



**Tiramisù**

**Crème brûlée**

**Strudel di mele\***  
*Apple strudel*

**Crostata di marmellata**  
*Jam tart*

**Torta del Giorno**  
*Daily cake*

**COPERTO** *cover charge*

€ 2,5

*Per una migliore conservazione tutte le nostre preparazioni vengono da noi abbattute a temperatura negativa.*

*\*PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO*

**INTOLLERANZE O ALLERGIE DEVONO ESSERE TEMPESTIVAMENTE COMUNICATE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.**

*Per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal nostro personale in servizio.*

*La nostra cucina non è certificata gluten free pertanto anche i piatti privi di glutine potrebbero essere contaminati.*

*For ingredients and allergies info you can directly ask the staff, in case of allergies please let us know before your order.*

*Our kitchen doesn't have gluten free certification, the dishes without gluten could therefore be contaminated.*

## BEVANDE

### *Drinks*

Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 3,50
The Pesca/Limone	€ 3,50
Lemon Soda	€ 3,50
Chinotto Lurisia	€ 5
Redbull	€ 4
Tonica	€ 3,50
Succhi di frutta	€ 4
Apfelschorle	€ 4
Acqua/Water	
0,50 l	€ 2
0,75 l	€ 3
Crodino/Campari Soda	€ 4
Prosecco	€ 5
Aperol Spritz	€ 7
Campari Spritz	€ 7
Hugo Spritz	€ 7
Cocktails	€ 10
Gin Tonic da/from	€ 10
Rum-Whisky-Cognac- da/from	€ 5
Amari-Genepy-Grappa da/from	€ 4



## BIRRE

### *Beers*

#### *Alla spina / On Tap*

0,20 l    0,4 l

**Poretti 4 luppoli (Lager) vol.5%**

€ 3,50    € 6

*Birra Lager che utilizza solo luppoli italiani.*

*Fresca e dissetante,*

*note fruttate ne addolciscono l'amaro.*

0,25 l    0,5 l

**Grimbergen Blanche vol.6%**

€ 4,50    € 7,50

*Birra d'Abbazia Belga. Aromi fruttati,*

*agrumati e chiodi di garofano.*

*Al palato ancora agrumi e bergamotto.*

**Grimbergen Double Ambrée vol.6,5%**

€ 4,50    € 7,50

*Birra d'Abbazia Belga. Ambrata. Caramello,*

*sentori di frutta rossa e liquirizia.*

*Gusto intenso e persistente.*

#### *Bottiglie / Bottles*

**Menabrea 0,33 l**

€ 4,50

**Heineken 00 alcohol free 0,33 l**

€ 4

**Weiss Weihenstephaner 0,5 l**

€ 7



*Blonde Brasserie 28*

bott. 0,33 l vol.6,8%

**Belgian Ale**

*Colore giallo dorato, al naso si presenta intensa e persistente con note fruttate e finale speziato.*

*La secchezza finale la rende molto beverage.*

**GLUTEN FREE**

€ 6

*Triple Brasserie 28*

bott. 0,33 l vol.9%

**Abbey Tripel**

*Note di malto, caramello, cereali e frutta candita.*

*Leggermente speziata con punte amarognole.*

**GLUTEN FREE**

€ 6

*Buenaveza Stone Brewing*

latt. 0,355 l vol.4,7%

**Mexican Lager**

*Salt & Lime Lager, ispirata ai sapori della cucina messicana, prodotta con aggiunta di sale e lime.*

*Estremamente dissetante.*

€ 6

*Surprise Ipa!*

bott./latt. 0,33 l

**Birra Ipa a rotazione**

*chiedi al nostro staff!*

€ 6

*Implosion To Øl*

latt. 0,33 l vol.0,3%

**American Pale Ale**

*Birra analcolica intensamente luppolata, freschissima, sia al naso che al palato, rivela toni agrumati, esotici, fruttati, floreali e grani leggeri.*

**LOW ALCOHOL**

€ 5



**BIRRE ARTIGIANALI**  
*Craft Beers*

# CAFFETTERIA

## *Coffees & Hot Drinks*

Espresso	€ 2	
Americano	€ 2,50	
Doppio	€ 3,50	
Dek	€ 2	
Cappuccino	€ 2,50	
Cappuccino Veg	€ 3	
Latte macchiato	€ 3	
Caffè latte	€ 3	
Caffè con panna	€ 2,50	
Marocchino	€ 2,50	
Orzo/ginseng	€ 2,50	
The caldo/ Tisana	€ 2,50	
Ciocolata/Hot Chocolate	€ 4,50	} + 0,50 con panna with cream
Ciocolata corretta <i>Hot chocolate with liqueur</i>	€ 5,50	
Jägertee	€ 5	
Punch	€ 4	
Vin Brule	€ 5	
Vov	€ 3,50	
Bombardino/Calimero/Pinguino	€ 6	
Irish Coffee	€ 8	
Caffè Baracon	€ 7	

*hot chocolate, Disaronno, coffee & cream*