

Caffè	€ 1,20
Caffè decaffeinato	€ 1,40
Caffè corretto	€ 1,70
Caffè d'orzo piccolo/grande	€ 1,30 – 1,50
Caffè ginseng piccolo/grande	€ 1,50 – 2,00
Marocchino	€ 1,30
Marocchino con Nutella	€ 2,00
Caffè con panna	€ 2,00
Caffè con gelato	€ 3,50
Caffé ghiacciato cremoso	€ 2,50
Cappuccino	€ 1,50
Cappuccino di soia	€ 2,00
Cioccolata - Cioccolata con panna	€ 3,00 – 4,00
The – tisane	€ 2,00 – 2,50
Latte – latte macchiato	€ 1,50 – 2,50
Calimero (vov – caffè – panna montata)	€ 4,00 – 4,50
Bombardino (vov – brandy – panna montata)	€ 4,00 – 4,50
Bibite e succhi	€ 3,00
Birra alla spina 0,20 l – 0,40 l	\in 3,00 – 5,50
Birra in bottiglia 0,33 l	\in 3,50 – 5,50
Spremuta	€ 3,50
Acqua minerale bicchiere 0,20 l	€ 0,50
Acqua minerale $0,501-11$	€ 1,20 – 2,00
Vino rosso o bianco bicchiere	\in 2,50 – 5,00
Vino comune 0,25 1	\in 3,00 – 5,00
Vino comune 0,50 l	€ 4,00 – 7,00
Vino comune 1 l	€ 6,50 – 12,00
Vino in bottiglia	€ 10,00 – 30,00
Vin brulé 0,20 1 − 0,50 1 − 1 1	$\in 3,50-7,00-12,00$
Aperitivo analcolico (Crodino, Sanbitter)	€ 3,50
Aperitivo alcolico (Spritz, Negroni, Americano, Gin Tonic)	€ 5,00 – 15,00
Birra o calice di vino come aperitivo	$ \in 4,00 - 6,00 $
Punch – Liquori – Amari	\in 3,50 – 5,00
Whisky – Cognac – Grappe	€ 3,50 – 6,00
Coppa dell'amicizia piccola/media/grande	€ 14,00–24,00–35,00



Pasticceria

Brioches* / Brioches* farcite	€ 1,50 – 2,00
Biscottoni secchi*	€ 2,50
Pane, burro, confetture della casa	€ 4,00
Muffin	€ 3,00
Merendine per celiaci	€ 2,50
Paninetto / Brioche* salata	€ 2,00 – 3,50
Crostate / Torte della casa	€ 4,00 – 4,50
Crostate / Torte della casa con panna	€ 4,50 – 5,00
Crostate / Torte della casa con gelato	€ 5,50 – 6,00
Strudel* della casa	€ 3,50
Strudel* della casa con panna o gelato	€ 4,00 – 5,00
Tiramisù (non sempre disponibile)	€ 4,50
Frutti di bosco*	€ 4,00
Macedonia di frutta fresca	€ 4,00
Frutti bosco* con yogurt	€ 4,50
Macedonia con yogurt	€ 4,50

Gelateria

Gelato cono o Coppetta:

1 1	
piccolo	€ 2,50
medio	€ 3,50
grande	€ 4,50
Aggiunta di panna montata	€ 0,50
Coppe gelato e affogati – vedere lista	€ 5,50-6,50
Frappé	€ 3,50
Ghiaccioli artigianali (non sempre disponibili)	€ 2,00
Gelato da asporto	€ 22,00 al kg

I prezzi delle consumazioni al tavolo vengono maggiorati di 0,50 €

I prodotti con * possono essere congelati. Alcuni prodotti freschi e preparazioni vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nelle procedure del Manuale di gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP.

Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni.

Il personale di sala è a disposizione per fornire informazioni in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nelle preparazioni.



Piccola Gastronomia

Piatto salumi e formaggi	€ 10,00
Piatto valdostano (Jambon de Bosses, Jambon alla brace di Saint Oyen, Mocetta, Lardo, salamini e sang Toma valdostana, Fontina, Bleu d'Aoste, miele, marmellate della casa)	€ 13,00 uinaccio,
Caprese ricca	€ 9,00
(pomodoro, mozzarella, tonno, uovo, erbe aromatiche)	0.0.00
Insalata Appetitosa (insalata, pomodoro, mozzarella, tonno, uovo)	€ 9,00
Insalata della Casa (insalata, pomodori, julienne di verdure, tonno, uova)	€ 9,00
Insalata Acciugosa (insalata, pomodori, peperoni, tonno, uova, acciughe, olive)	€ 9,00
Insalata Primavera (insalata, pomodori secchi, caprino, olive piccanti)	€ 9,00
Insalata Saporita (insalata, mocetta, Bleu d'Aoste, pere, noci)	€ 9,00
Insalata Delizia	€ 9,00
(insalata, prosciutto crudo, Fontina, mele, noci)	,
Insalata della Coumba (insalata, Fontina, prosciutto cotto alla brace, crostini)	€ 9,00
Insalata Invernale (cavolo, radicchio, tomino caldo con speck, mele, noci)	€ 9,00
Insalata Golosa (insalata, crostini, tomino caldo, noci, miele)	€ 9,00
Insalata Autunnale (cavolo, caprino, castagne, acciughe)	€ 9,00
Insalata di fagioli (fagioli, pomodori, peperoni, cipolline, tonno, salsa)	€ 9,00
Insalata Radicchio (radicchio, mela, toma, uvetta, mandorle)	€ 9,00
Insalata di tacchino (insalata, pomodori, arrosto di tacchino, crostini, senape al miele)	€ 9,00
Carpaccio di bresaola o di arrosto di tacchino (bresaola/tacchino, julienne di verdure, grana, pepe)	€ 10,00
Carpaccio di Mocetta (Mocetta, cavolo, Bleu d'Aoste, noci, pepe)	€ 10,00



Trancio di pizza*	€ 4,50
Toast	€ 3,50
Lardo / Prosciutto crudo / Prosciutto cotto / Salame / Coppa	€ 4,00
Pomodoro, mozzarella e origano	€ 5,00
Speck e brie	€ 5,00
Prosciutto cotto o crudo e formaggio	€ 5,00
Valle d'Aosta (Jambon alla brace di Saint Oyen, Fontina)	€ 6,00
Hot-dog con salsa / Hot-dog con crauti e salsa	€ 4,50/5,00
Hamburger* o Milanese* o Salsiccia con salsa	€ 4,50
Hamburger*o Milanese* o Salsiccia*, pomodoro, insalata, salsa	€ 5,00
Cheeseburger (hamburger*, formaggio, pomodoro, insalata, salsa)	€ 5,50
Super Cheeseburger (hamburger*, formaggio, pancetta, pomodoro, insalata, salsa)	€ 6,00
Vegan burger (hamburger vegano*, pomodoro, insalata)	€ 6,00
Arrosto di tacchino, pomodoro, insalata, salsa	€ 5,00
Vegetariano (verdure grigliate*, pomodoro, formaggio)	€ 5,50
Peperoni*, acciughe, salsa	€ 5,50
"Nello" (peperoni*, acciughe, salsa, pancetta)	€ 5,50
Tonno, pomodoro, insalata, salsa	€ 5,00
Prosciutto cotto o crudo, brie, verdure grigliate*	€ 5,50
Bresaola, insalata, grana	€ 5,50
Mocetta, Bleu d'Aoste, zucchine grigliate*	€ 5,50
Melanzane grigliate*, pomodori secchi, caprino, hummus di ceci	€ 5,50

Supplemento per panino preparato in focaccia* + 0,50 € I prodotti con * possono essere congelati. Alcuni prodotti freschi e preparazioni vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nelle procedure del Manuale di gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP. Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni.

Il personale di sala è a disposizione per fornire informazioni in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nelle preparazioni.

Coppe gelato e Affogati

Macedonia con gelato piccolo/grande	€ 4,50 / 5,50
(gelato allo yogurt o fiordilatte, macedonia)	
Frutti di bosco* con gelato piccolo/grande	€ 4,50 / 5,50
(gelato allo yogurt o fiordilatte, frutti di bosco*)	
Affogato al caffé piccolo/grande	€ 4,00 / 6,00
(gelato fiordilatte, caffé, panna)	
Affogato al cioccolato	€ 4,00 / 6,00
(gelato fiordilatte, cioccolata, panna)	
Coppa Amarena	€ 6,00
(gelato fiordilatto, amarene, panna)	
Affogato al limoncello	€ 6,00
(gelato limone, limoncello)	
Coppa Biscotto	€ 6,00
(gelato gusti misti - creme, biscotto sbriciolato, caramello, panna)	
Coppa Marrons glacés	€ 6,00
(gelato gusti misti – creme, marrons glacés, liquore alle castagne, panna)	
Coppa Croccantina	€ 6,00
(gelato gusti misti - creme, graniglia di noci, mandorle e sesamo, biscotti Noisettes, miele, p	panna)
Coppa Nutella	€ 6,00
(gelato fiordilatto, graniglia di nocciole, Nutella, panna)	
Coppa Variegata	€ 6,00
(gelato allo yogurt o fiordilatte, confettura della casa di fragole/ciliegia/albicocca, panna)	
Coppa Grand Marnier	€ 6,00
(gelato gusti misti - creme, uvetta con Grand Marnier, panna)	
Coppa Meringa	€ 6,00
(gelato fiordilatte, meringa, crema di cioccolato fondente, gocce di cioccolato, panna)	
Coppa Pistacchio	€ 6,00
(gelato al pistacchio, crema di pistacchio, panna)	

Aggiunta di panna montata + 0,50€

I prodotti contrassegnati con * possono essere congelati. Le preparazioni possono contenere allergeni – chiedere al personale. Servizio al tavolo + 0,50 €