



Wine Note



NOI DI WINE NOTE

Siamo 5 ragazzi
con una grande passione
per il vino,
amanti della natura
e del lavoro dell'uomo.

**E il vino è il frutto
di una fra le più
fantastiche combinazioni
fra uomo e natura.**

E' con il lavoro
delle nostre mani
che abbiamo
creato questo luogo
ricavato nelle antiche
cantine del borgo.
Ma la nostra passione
la coltiviamo
anche direttamente
in vigna, sulla collina
del Château di Nus.

Poiché sappiamo
per nostra esperienza diretta
come dev'essere un vino buono
e sano, abbiamo incontrato
personalmente i viticoltori
che producono i vini
che vi proponiamo.

Puntiamo perciò su piccoli
produttori valdostani
meritevoli di essere
conosciuti
e valorizzati.
Ai vini abbiniamo
solo prodotti valdostani
d'eccellenza.

PER STUZZICARE

> SCRIGNI D'UVA

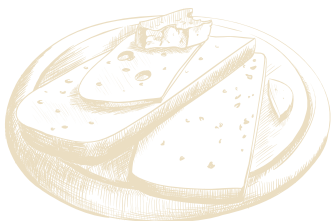
€ 5,50

Chicchi d'uva ripieni
di robiola fresca
e pistacchi

> PROSCIUTTO E FORMAGGIO

€ 5,50

Rollé di prosciutto cotto
alla brace di Saint-Oyen
farciti con ricotta
all'erba cipollina, pomodori
secchi e cubetti di mela



> IL TAGLIERE VALDOSTANO

€ 10,00

Tagliere di salumi
e formaggi con marmellate

CHARCUTERIE: TRADITION ET RENOUVEAU

> BISTECCA DI PROSCIUTTO

€ 14,00

250gr di prosciutto cotto
alla brace di Saint-Oyen
e marmellata di sedano

> TARTARE VALDÔTAINE

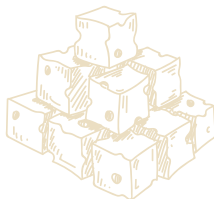
€ 9,50

Battuta di manzo
marinata all'olio di noci,
servita con spuma di ricotta
alle erbe di montagna

> MESSATA

€ 9,50

Carpaccio di messata
e fontina con julienne
di sedano, mela e gocce
di aceto di ribes nero



I CROSTONI: NON CHIAMATELI PANINI

> ALLA ROSA

€ 5,50

Rosa di Aosta,
finocchi freschi
e arancia

> DI MONTAGNA

€ 6,00

Pane nero, burro,
lardo, castagne
e erbe aromatiche

> ALLA SALSICCIA

€ 8,50

Salsiccia fresca
con stracchino
aromatizzato
ai semi di finocchio

> VEGGIE

€ 6,00

Verdure grigliate,
toma fresca,
marmellata di lamponi
e Genepy e
cubetti di mele

> DI BOSSES

€ 8,00

Pane nero con
crudo di Bosses e noci

> BUFALA

€ 8,50

Mozzarella di bufala,
pomodori ciliegino
e basilico

> DEL VEGNERON

€ 7,00

Carne messata,
rosmarino, ginepro
e formaggio fresco





LE INSALATE

> FINE

Insalata rucola,
pere, grana e noci
€ 6,50

> ARMONICA

Insalata di zucchine crude
a julienne, menta,
basilico e limone
€ 6,00

> EQUILIBRATA

Insalata di ceci,
gamberi, rucola
e pinoli
€ 7,50

> INTENSA

Insalata di spinaci,
julienne di peperoni,
aceto di mele e noci
€ 6,50

> ROBUSTA

Insalata di spinaci,
prosciutto, scaglie
di parmigiano e melograno
€ 7,50

> LEGGERA

Insalata greca,
feta, olive, cetriolo,
pomodori
€ 6,00

> FRAGRANTE

Lattuga, rucola, mirtilli
accompagnata
da tartine al Bleu d'Aoste,
miele e noci
€ 7,00

> SPEZIATA

Songino, cubetti di mela,
speck, zucchine
e tometta su
salsa di zafferano
€ 7,50

SPEZZA LA FAME

> TRAMEZZINO DI MONTAGNA

€ 4,50

Mocetta, ricotta di pecora, marmellata di frutti rossi e insalata verde

> TRAMEZZINO DELL'ORTO

€ 4,50

Julienne di sedano, finocchio e radicchio con stracchino e noce moscata

> TRAMEZZINO CONTINENTALE

€ 4,50

Tonno, carciofini, maionese, salsa Worcester e insalata verde

