

🍴 Bar - Ristorante - Area Picnic 🍴



Pura Vida ♥ Menu

“IL PRESENTE È L'INGREDIENTE PIÙ PREZIOSO.”

La nostra cucina nasce dall'amore per le cose semplici e genuine. Utilizziamo ingredienti freschi e selezionati, privilegiando prodotti locali e di stagione, per offrire piatti che raccontano il territorio e il piacere dello stare insieme.

Disponibilità di piatti vegetariani.

Possibilità di asporto.

Menu e porzioni ridotte per i bambini dai 0 ai 10 anni.

Se soffrite di allergie o intolleranze vi chiediamo gentilmente di segnalarlo al nostro personale prima di ordinare.

Facciamo del nostro meglio per venire incontro alle esigenze alimentari, ma non possiamo garantire l'assenza di contaminazioni per persone celiache, intolleranti o allergiche.

ANTIPASTI

- **Tagliere misto "Pura Vida" ¹**

Un viaggio nei sapori del territorio: tome locali, salumi artigianali (mocetta, prosciutto crudo o speck, cacciatore, boudin di barbabietola e salame), frutta, noci ⁴, miele ⁴.

- **Lardo e castagne**

Un piatto che racconta la montagna: pane nero, lardo di Arnad, castagne al burro e miele ⁴, in un equilibrio perfetto tra rusticità e delicatezza.

- **Vitello tonnato ²**

Fettine di vitello del territorio servite con salsa tonnata della casa e capperi.

- **Insalatina della casa**

Sapori semplici di montagna: insalatina, uova sode, pancetta stufata, scaglie di grana, noci ⁴ e la nostra vinaigrette.

- **Lingua al verde**

Lingua di manzo cotta lentamente e servita con salsa verde alle erbe e acciughe.

- **Flan del giorno "maison"**

Soffice e vellutato tortino preparato con verdure del giorno.

13,00 €



12,00 €



11,00 €



10,00 €



11,00 €



6,00 €



Altri allergeni possono variare in base alla preparazione del giorno.

PRIMI PIATTI

- **Crespelle della tradizione valdostana**

Crespelle fatte in casa ripiene di prosciutto cotto e fontina, gratinate al forno, con besciamella, grana e burro.

- **Polenta concia**

Un gran classico della montagna: polenta di farina integrale di granoturco e farina di grano saraceno, arricchita con formaggio valdostano (la pièce) ¹ e burro fuso della casa.

- **Lasagne del giorno**

Foglie di pasta fresca all'uovo farcita con ingredienti del giorno.

- **Ravioli o tagliolini del giorno**

Preparati con ingredienti a fantasia della chef.

10,00 €



9,00 €



12,00 €



Altri allergeni possono variare in base alla preparazione del giorno.

12,00 €



Altri allergeni possono variare in base alla preparazione del giorno.

SECONDI PIATTI

- **Il nostro piatto fresco** (può essere: roastbeef, albese, manzo, bresaola, lingua al verde, vitello tonnato)

Conditi a fantasia.

15,00 €



- **Salsiccia con salsa al pomodoro**

Salsiccia cotta lentamente in umido secondo la tradizione, tenera e saporita, profumata alla "sarieula".

12,00 € con polenta



- **Carni in umido della casa** (può essere: cinghiale in civet, coniglio, spezzatino, pollo alla cacciatora)

Carni marinate e cotte lentamente con vino ed erbe aromatiche, per un gusto intenso ed autentico.

14,00 € con polenta



Il cinghiale contiene anche glutine e può contenere tracce di soia e latte.

- **Piatto per i più piccoli**

Hamburger di bovino, pane hamburger ai semini, salse e patatine fritte.

12,00 €



Può contenere tracce di soia.

- **Piatto vegetariano**

Piatto con polenta, verdure del giorno e toma locale.

12,00 €



CONTORNI

- **Verdure del giorno** (possono essere congelate)

5,00 €

- **Porzione di patatine fritte***

4,50 €

- **Polenta liscia o fritta**

4,00 €



DOLCI

- **Torta del giorno o crostata**

Torta o crostata fatte in casa.

- **Panna montata locale**

Panna fresca locale con guarnizione a scelta tra: frutti rossi, fragole, cioccolato a scaglie bianco o nero, delizia al genepy.

- **Dessert del giorno**

Ogni giorno una dolce sorpresa, preparata con ingredienti del momento.

- **Semifreddo**

Dessert cremoso e freddo.

- **Coppa gelato bambino**

Gelato variegato panna e cioccolato con guarnizione a scelta tra: smarties, kitkat o oreo.

- **Coppa "Pura Vida"**

Gelato alla crema con miele ⁴, noci ⁴, panna montata e cioccolato.

- **Coppa con fragole su disponibilità**

Gelato alla crema con fragole.

- **Caffè gourmand**

Espresso servito con assaggio di dolcetti della casa.

5,00 €



6,00 €



5,00 €

Gli allergeni possono variare in base alla preparazione del giorno.

5,00 €



4,50 €



6,00 €



6,00 €



6,50 €



Coperto: 1,50 €.

¹ Azienda Agricola "La Sarieula" di Machet Rino (Saint Denis).

² Macelleria "La cascina di Mathieu" (Nus).

³ Azienda Agricola "Lettry Yulen" (Saint Denis).

⁴ Prodotti locali.

* Prodotti surgelati.

LEGENDA ALLERGENI



Latte e derivati



Glutine



Sesamo



Sedano



Pesce



Molluschi



Crostacei



Lupini



Frutta a guscio



Uova e derivati



Senape



Arachidi e derivati



Soia



Solfiti e anidride solforosa