

🍴 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 fresca, noci ⁴, miele ⁴ e composta.

- **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.

- **Antipastino della casa**

Un piccolo viaggio tra antipasti caldi e freddi, tutti fatti in casa.

- **Insalatina della casa**

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

- **Crostone di pane ³**

Un crostone caldo che profuma di montagna, con formaggio di capra fondente, noci ⁴ e miele ⁴.

15,00 €



12,00 €



11,00 €



12,00 €



10,00 €



10,00 €



PRIMI PIATTI

- **Crespelle della tradizione valdostana (disponibili anche vegetariane)**

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

- **Lasagne al ragù della casa**

Foglie di pasta fresca all'uovo con ragù fatto in casa, besciamella e grana.

- **Polenta concia**

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

- **Zuppa del giorno (disponibile anche vegetariana)**

Preparata con ingredienti freschi a fantasia della chef.

11,00 €



11,00 €



10,00 €



10,00 €



- **Rösti di patate⁴ nature**

Tortino di patate grattugiate con aggiunta di cipolle, dorato in padella.

10,00 €



- **Rösti di patate⁴ personalizzato o tartiflette (disponibile anche vegetariana)**

Rösti a scelta tra: guanciale / formaggio / formaggio e prosciutto cotto, o tartiflette con patate⁴, formaggio valdostano (la pièce)¹, guanciale a richiesta.

12,00€



SECONDI PIATTI

- **Porchetta alla griglia**

Porchetta profumata alle erbe, grigliata al momento e servita ben calda.

12,00 € con contorno



- **Tomino del bosco con pancetta**

Un piatto semplice che profuma di montagna: tomino caldo e filante avvolto in pancetta croccante.

10,00 € con contorno



- **Salsiccia con salsa al pomodoro**

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

12,00 € con contorno



- **Carni in umido della casa (cinghiale in civet o spezzatino)**

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

14,00 € con contorno



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

Tutto accompagnato da un contorno a scelta, che può essere polenta liscia, polenta fritta o verdura*.

CONTORNI

- **Verdure (può essere congelata)**

5,00 €

- **Porzione di patatine fritte***

4,50 €

- **Polenta liscia o fritta**

5,00 €

DOLCI

• **Panna cotta artigianale**
Servita con caramello al burro salato, frutti rossi o salsa al cioccolato.

4,50 €



• **Panna montata di montagna**
Panna fresca locale accompagnata da mirtilli, frutti rossi o salsa al cioccolato tiepidi.

5,00 €



• **Strudel di mele Renette BIO fatto in casa**
Sfoglia sottile, mele Renette BIO, uvetta, cannella e fantasia.

4,50 €



• **Torta del giorno o crostata**
Torta o crostata fatte in casa.

4,50 €



• **Crème brûlée artigianale**
Una crema soffice alla vaniglia, avvolta da una croccante carezza di zucchero di canna caramellato. Una dolce coccola dopo una giornata in montagna.

5,00 €



• **Tiramisù della casa**

4,50 €



• **Coppa "Pura Vida"**
Gelato alla vaniglia del Madagascar con miele ⁴, noci ⁴, panna montata e caramello.

5,00 €



• **Fonduta al cioccolato extra fondente (per 2 pax)**
Servita con frutta fresca, marshmallow e meringhe da intingere.

10,00 €



• **Caffè gourmand**
Espresso servito con assaggio di dolcetti della casa.

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