

🍴 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.

- **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. **(Disponibile anche vegetariano)**

- **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.

- **Lingua al verde**

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

15,00 €



12,00 €



11,00 €



11,00 €



10,00 €



10,00 €



11,00 €



PRIMI PIATTI

Crespelle della tradizione valdostana

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

- **Crespelle con gorgonzola, miele ⁴ e noci ⁴**

Crespelle morbide farcite e gratinate al forno, dal gusto delicato e leggermente aromatico.

- **Crespelle speck e brie**

Delicate crespelle ripiene di speck e brie cremoso, gratinate al forno.

- **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.

11,00 €



11,00 €



11,00 €



Possibili tracce di solfiti.

9,00 €



- **Lasagne del giorno**

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

- **Ravioli del giorno**

Preparati con ingredienti a fantasia della chef.

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 (roastbeef o albese)**

Conditi con verdure, scaglie di grana, vinegrette e glassa all'aceto balsamico.

- **Salsiccia con salsa al pomodoro**

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

- **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.

- **Piatto hamburger**

Hamburger XL 100% bovino, pane (disponibile anche senza), salse, patatine fritte o insalata.

- **Piatto vegetariano**

Piatto con polenta, verdure del giorno e toma locale.

- **Funghi trifolati con polenta**

Funghi saltati con aglio e prezzemolo, serviti con polenta calda

12,00 € con contorno



12,00 € con contorno



14,00 € con contorno



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

12,00 €



Può contenere tracce di soia.

11,00 €



11,00 €



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

CONTORNI

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

5,00 €

- **Porzione di patatine fritte***

4,50 €

- **Polenta liscia o frita**

4,00 €

- **Insalatona mista con ingredienti del giorno**

8,00 €

DOLCI

- **Torta del giorno o crostata**

Torta o crostata fatte in casa.

4,50 €



- **Panna montata locale**

Panna fresca locale accompagnata da frutti rossi / fragole / cioccolato a scaglie bianco o nero / delizia al genepy.

5,00 €



- **Dessert del giorno**

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

5,00 €

Gli allergeni possono variare in base alla preparazione del giorno.

- **Semifreddo**

Dessert cremoso e freddo.

5,00 €



- **Coppa gelato bambino**

Gelato con panna montata e salsa al cioccolato.

4,50 €



- **Coppa "Pura Vida"**

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

6,00 €



- **Coppa con fragole su disponibilità**

Gelato alla crema con fragole.

5,00 €



- **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