

## **Menu per bimbi.....€ 16,00**

*Menù pour les enfants / baby menù*

*Pasta o gnocchi al pomodoro*

*pâtes à la sauce tomate / pasta with tomato sauce*

*Bistecchina di manzo alla griglia con patate al forno*

*Petit steak de boeuf grillé avec pommes de terre au four / Grilled little beef steak with baked potatoes*

*gelato*

*Crème glacée / Ice cream*

## **Antipasti / hors d'oeuvre / starters**

***Tartara di "Piemontese" (160 gr)***

Raw meet beef chopped / tartare de boeuf..... € 16,00

***Tartara di "Piemontese" con tartufo nero estivo (160 gr)***

Raw meet beef chopped with truffle / tartare de boeuf avec truffle noir..... € 20,00

***Tagliere Alpino di affettati***

Assiette des charcuteries des alpes

Alps Chopping board sliced..... € 12,00

***Selezione di formaggi valdostani con composte***

Assortiment des fromages de la vallée

Valley Mixed Cheeses ..... € 12,00

***Gran Tagliere di affettati e formaggi valdostani***

Assiette des charcuteries et fromages de la vallée

Chopping board and cheeses of Aosta Valley sliced..... € 18,00

***Prosciutto, fichi e bleu d'Aosta***

Jambon, figues, fromage bleu d'aoste

Parma ham, figs and bleu Aosta cheese..... € 12,00

***Mazzancolla\* brasata al lardo di Arnad su letto di insalata***

Crevettes cuites avec du lard D'Arnad et salade

Baked prawns with Arnad Lard and salad..... € 14,00

***Caprese di bufala con riduzione di basilico***

Mozzarella di bufala avec tomates et réduction de basilic

Buffalo mozzarella cheese with tomatoes and basil sauce..... € 9,00

***Fontina frita con miele e mocetta***

Fromage fontina frit avec du miel et de la viande de boeuf assaisonné

Fontina cheese fried with honey and meat seasoned beef..... € 12,00

***Lardo di Arnad con castagne e miele***

Lard d'Arnad aux marrons et au miel

Arnad lard with chestnuts and honey..... € 12,00

***Polenta grigliata con fonduta e tartufo***

Farine de mais bouilli gratinée avec fromage

Commmeal porridge gratin with cheese..... € 12,00

***Sformato di asparagi con salsa ai porcini***

Asperges Flan avec sauce des Cèpes

Asparagus flan with porcini mushrooms sauce..... € 12,00

# Insalatone / Large mixed salads / Grandes salades mixtes

<b>Insalatona FANTASY</b> .....	€ 12,00
Misticanza, mais, provola, tonno e olive (Salade miste, maïs, provola, olives et thon / mix salad, corn, feta, olives and tuna)	
<b>Insalatona VEGAN</b> .....	€ 12,00
Cereali, noci, misticanza, pomodori pachino, zucchine Céréales, noix, salade miste, tomates cerises, courgettes Cereals, nuts, mix salad, cherry tomatoes, zucchini	
<b>Insalatona COPPAPAN</b> .....	€ 12,00
Uova, zucchine, misticanza, tonno, carote, pomodoro pachino, fontina Oeufs, courgettes, salade miste, thon, carottes, tomates cerises, fromage fontina Eggs, zucchini, mix salad, tuna, carrots, cherry tomatoes, fontina cheese	

## Primi Piatti / entrées / first courses

<b>Chitarrina al tartufo Nero Estivo</b>	
Pasta chitarrina au truffe noire Pasta chitarrina with black truffle.....	€ 12,00
<b>Chitarrina con mazzancolle e rana pescatrice *</b>	
Pasta chitarrina aux crevettes et baudroies Pasta chitarrina with prawns and monkfish .....	€ 12,00
<b>Polenta concia alla valdostana</b>	
Farine de mais bouilli gratinée avec fromage Cornmeal porridge gratin with cheese .....	€ 10,00
<b>Zuppa e/o vellutata del giorno</b>	
Soupe et/ou velouté du jour Soup and/or velvety of the day .....	€ 9,00
<b>Zuppa alla "Valpellinense"</b>	
Zuppa tipica della tradizione valdostana con brodo, verza, fontina pane raffermo e cannella Soupe de la vallée avec le bouillon, le chou, le fromage fontina, pain noir et de cannelle Soup of the valley with broth, cabbage, fontina cheese, black bread and cinnamon .....	€ 10,00
<b>Risotto al bleu d'aoste e lamponi</b>	
Risotto au bleu fromage de la valèe et framboises Rice with blue cheese and raspberries .....	€ 12,00
<b>Risotto ai porcini</b>	
Risotto au ceps Rice with porcini mushrooms .....	€ 12,00
<b>Gnocco alla bava</b>	
Gnocchi à la piémontaise avec fondue Potatoes dumplings with cheese fondu .....	€ 9,00
<b>Pizzocchero alla valdostana</b>	
Pasta di grano saraceno gratinata al forno con fontina, patate, brodo e verza Pasta de sarrasin au gratin avec du fromage fontina, pommes de terre, le bouillon et le chou Buckwheat pasta baked with fontina cheese, potatoes, broth and cabbage.....	€ 10,00
<b>Pasta fresca fatta in casa al ragù bianco di cinghiale</b>	
Pasta fraîches à la sauce de sanglier Homemade Pasta with wild boar souce .....	€ 10,00
<b>Pasta fresca fatta in casa alla Bolognese</b>	
Pasta fraîches à la sauce Bolognese Homemade Pasta with Bolognese souce.....	€ 9,00
<b>Spaghetto alla Carbonara</b>	
Pasta spaghetti avec oeufs et bacon Pasta spaghetti with eggs and bacon .....	€ 10,00
<b>Spaghetto all' "Amatriciana"</b>	
Pâtes spaghetti avec pommes de terre, onions, fromage de brebis et oreiller Spaghetti pasta with tomatoes, onions, sheep cheese and pig's jowl .....	€ 10,00
<b>Spaghetto alle verdure fresche di stagione</b>	
Pâtes spaghetti avec aux légumes frais de saison Spaghetti with fresh seasonal vegetables.....	€ 9,00

**Secondi piatti / plats de résistance / second course**  
**Evviva la “Ciccia”...Vitellone di Razza Piemotese con il contorno del giorno**  
 La viande de boeuf avec garniture de la journée / beef meet with daily garnish

<b>Hamburger con contorno del giorno (200 gr)</b>	
Beef Burger / hamburger .....	€ 18,00
<b>Tagliata con contorno del giorno (250/280 gr)</b>	
Beef sliced sirloin grilled with daily garnish / Viande de boeuf coupé et grille .....	€ 19,00
<b>Costata con contorno del giorno (600/650 gr.)</b>	
Rib eye beef steak grilled / entrecote grille.....	€ 26,00
<b>Fiorentina con contorno del giorno (1100 - 1300 gr)</b>	
T-bone beef steak grilled / Bistecca a la “Fiorentina” .....	€ 40,00
<b>Filetto alla griglia con contorno del giorno (250 gr)</b>	
Beef Grilled filet / filet grille de boeuf.....	€ 28,00
<b>Filetto al tartufo nero con contorno del giorno (250 gr)</b>	
Beef filet with black truffle / filet de boeuf avec truffle noir.....	€ 34,00
<b>Filetto alla Chateaubriand con contorno del giorno (250 gr)</b>	
Brandy flambéed beef filet / filet de boeuf flambés au brandy .....	€ 32,00

**Le altre carni / les autres viandes / The other meats**

<b>Stinco di maiale * al forno con contorno del giorno</b>	
Jarret de porc cuit à la truffe avec garniture de la journée / Pork shank baked with truffle and daily garnish .....	€ 18,00
<b>Filetti di Orata * al cartoccio</b>	
Filettes de dorade cuit avec des légumes / Gilthead filets baked with vegetables .....	€ 18,00
<b>Polenta con carbonnade di vitello</b>	
Farine de maïs bouilli avec civet de boeuf// Cornmeal porridge with beef stew .....	€ 16,00
<b>Filetto di maialino farcito al lardo di Arnad e verdure con contorno del giorno</b>	
Suckling pig fillet stuffed with Arnad lard and vegetables	
Filet de porc de cochon de lait farci avec du lard de Arnad et des légumes.....	€ 18,00
<b>Galletto ruspante sulla griglia, marinato al Petite arvine e aromi con cotorno del giorno</b>	
Cockerel brewed on the grill, marinated with white vine and aromas, with daily garnish	
Coquelet sur le grill, marinée à le Petite Arvine et des arômes, avec garniture de la journée .....	€ 16,00
<b>Costine di agnello in crosta di pisacchio e menta con contorno del giorno</b>	
Lamb Ribs with pistachio and mint with daily garnish	
Côtelettes d'agneau à la menthe et pistache avec garniture de la journée .....	€ 24,00
<b>Costine di agnello al tartufo nero con contorno del giorno</b>	
Lamb Ribs Lamb chops with black truffle and daily garnish	
Côtelettes d'agneau aux truffes noireset garniture de la journée .....	€ 26,00
<b>Hamburger Vegano * con contorno del giorno</b>	
Hamburgers Vegan avec garniture de la journée / Vegan burgers with daily garnish.....	€ 16,00

**Piatti di contorno..... € 4,50**

- Insalata verde* (Green salad/ salade verte),
- Insalata mista* (Mixed salad/salde mixte),
- Verdure miste salutate al wok* (Mixed vegetables stir-fry on the wok with olive oil/ Mélange de légumes saute dans le wok),
- Patate al forno* (Baked potatoes / Pommes de terre cuites au four)

**Fritti / fried food / le frit**

<b>Ali di pollo * ....Ailes de poulet / chicken wings.....</b>	€ 6,00
<b>Fiori di zucca * ....fleurs de courgettes / courgette flowers .....</b>	€ 6,00
<b>Patatine * ....frites / French fries .....</b>	€ 5,00
<b>Verdure pastellate * mélange de légumes fritti battues / Mixed fried battered vegetables.....</b>	€ 5,00
<b>Olive all'ascolana * ....olives fritte farcite di carne / fried olives stuffed with meat .....</b>	€ 6,00
<b>Gran fritto misto * ....en peu des tous les fritti / a bit of alls fried.....</b>	€ 15,00

\* nel caso di mancata reperibilità del fresco, TUTTI gli ingredienti potrebbero essere surgelati, rimangono disponibili per qualsiasi informazione

# **“Specialità” valdostane e savoiarde**

spécialités de la vallée et de la Savoie / specialties of the valley and Savoy

## ***Fondue valdotaine..... € 22,00***

Fonduta di Formaggio Fontina all'uovo servito con pane bruschettato  
Fondue de Froumage Fontina avec du oeuf et pain chaud  
fontina cheese fondue with eggs and hot bread

## ***Fondue valdotaine con tartufo Nero Estivo..... € 30,00***

Fondue valdotaine avec truffe noire / Fontina cheese fondue avec black truffle

## ***Raclette .....€ 25,00***

*(Minimo per 2 persone / pour 2 personnes minimum / minimum 2 people)*

Formaggio Raclette servito con sottolio, insalata verde,  
affettati misti e patate bollite

Raclette fromage avec legumes dans l'huile , charcuterie, pommes de terre et salade verte  
Raclette cheese with vegetables pickled in oil, chopping board, potatoes, green salade

## ***Pierrade .....€ 29,00***

*(Minimo per 2 persone / pour 2 personnes minimum / minimum 2 people)*

Misto di carne e verdure crude da cuocere su pietra calda servita con salsine di accompagnamento  
Crus viande mixte et légumes à cuire sur la pierre chaude servis avec des différentes sauces  
Mixed of raw meat and raw vegetables to be cooked on hot stone served with different sauces

## ***Fondue Bourguignonne .....€ 24,00***

*(Minimo per 2 persone / pour 2 personnes minimum / minimum 2 people)*

Carne mista pollo, manzo, maiale cotta in olio bollente con contorni del giorno  
Viande mixte de poulet, boeuf, porc cuit dans l'huile chaude avec le garniture  
Mixed chicken meat, beef, pork cooked in hot oil with garnish  
(solo manzo/just beef/soulemant de beouf € 28,00)

## ***Tartiflette .....€ 16,00***

Terrina di formaggio “Reblochon” con pancetta, patate e cipolla  
Gratin de fromage Reblochon”avec bacon, pommes de terre et oignons  
“reblochon” Cheese baked with bacon, potatoes and onions

**I prezzi sono intesi a singola persona -  
ogni supplemento di carne o affettati è di 10 euro**

**Les prix indiqués sont pour une personne et chaque supplément  
de viande ou charcuterie c'est de 10 euros par personne**

**Price for each person and each additional meat is 10 euro for person**

# **Dolci .....Tentazioni del Coppapan**

*Sweet..... Temptations Homemade / Doux.....Tentations de la maison*

**Semifreddo miele e pinoli in salsa vaniglia .....€ 8,00**

*Parfait de miel et pignons de pin en sauce à la vanilla / honey and pine nuts parfait with vanilla cream*

**Millefoglie ricomposta ai frutti di stagione.....€ 8,00**

*Mille-feuille avec fruits des bois / Cream-slice (Millefeuille) with wild berries*

**Cheese cake all'arancia .....€ 7,00**

*Cheese Cake à l'orange / orange chessecake*

**Cestino di pasta frolla con crema pasticcera e frutta mista.....€ 7,00**

*Pastry basket with custard and mixed fruit / Panier de biscuit avec crème et fruits mélangés*

**Tortino al cioccolato con cuore fondente.....€ 7,00**

*Chocolate hot cake / Gâteau chaud au chocolat*

**Tiramisù classico.....€ 6,00**

*Classic tiramisù / tiramisù classique*

**Tiramisù con cocco e Nutella .....€ 7,00**

*Tiramisu avec la noix de coco et Nutella/ Tiramisu with Coconut and Nutella*

**Gelato artigianale con ricotta di capra e fichi caramellati.....€ 6,00**

*Homemade ice cream with goat milk and caramelized figs / crème glacée de la maison avec lait de chèvre et figues caramélisées*

**Gelato artigianale alla crema .....€ 5,00**

*Vanilla Homemade ice cream / crème glacée de la maison à la vanilla*

**Affogato al caffè .....€ 6,00**

*Vanilla Homemade ice cream with coffee / crème glacée de la maison à la vanilla avec le café*

**Crostata del giorno.....€ 5,00**

*Daily crostata / crostata du jour*

**Sorbetto .....€ 5,00**

*sorbet au citron / lemon sorbet*

# Menù Degustazione

(tasting menu / menu degustation)

## **MENU' VALDOSTANO.....€ 28,00**

Affettati della valle

*Assiette des charcuteries valdotaines / Chopping board of Aosta Valley sliced*

Polenta alla valdostana

*Farine de maïs bouilli gratinée avec fromage / Cornmeal porridge gratin with cheese*

Carbonnade di vitello

*Civet de boeuf / Beef stew*

Crostata del giorno

*Daily crostata / crostata du jour*

## **MENU' COPPAPAN.....€ 38,00**

**Sformato di asparagi con salsa ai porcini**

*Asperges Flan avec sauce des Cèpes/Asparagus flan with porcini mushrooms sauce*

**Pasta fresca fatta in casa al ragù bianco di cinghiale**

*Pasta fraîches à la sauce de sanglier*

*Homemade Pasta with wild boar sauce*

**Tagliata di " piemontese" con contorno**

*Valley Beef sliced steak grilled / viande de boeuf coupe e grille*

**Tiramisù**

## **MENU' DI PESCE.....€ 40,00**

**Mazzancolle brasate al forno con lardo di Arnad**

*Crevettes cuites avec du lard from Arnad / Baked prawns with Arnad Lard*

**Chitarrina con mazzancolle e rana pescatrice \***

*Pasta chitarrina aux crevettes et baudroies / Pasta chitarrina with prawns and monkfish*

**Filetti di Orata al cartoccio**

*Filettes de dorade cuit avec des légumes / Gilthead filets baked with vegetables*

**Sorbetto al limone**

*sorbet au citron / lemon sorbet*

## **MENU' VEGANO.....€ 28,00**

**Crostino ai porcini**

*Croûtons aux cèpes / Toast with porcino mushrooms*

**Zuppa o vellutata del giorno**

*Soupe et/ou velouté du jour / Soup and/or velvety of the day*

**Hamburger vegano con contorno**

*Hamburgers Vegan avec garniture de la journée / Vegan burgers with daily garnish*

**Frutta**

## **MENU' AL TARTUFO NERO ESTIVO.....€ 45,00**

**Tartara di "Piemontese" con tartufo nero estivo**

*Raw meet beef chopped with truffle / tartare de boeuf avec truffle noir*

**Chitarrina al tartufo Nero Estivo**

*Pasta chitarrina au truffe noire / Pasta chitarrina with black truffle*

**Costine di agnello al tartufo nero con contorno del giorno**

*Lamb Ribs Lamb chops with black truffle and daily garnish / Côtelettes d'agneau aux truffes noires et garniture de la journée*

**Gelato alla crema con tartufo Nero Estivo**

*Crème glacée avec truffe noire / vanilla ice cream with black truffle*

### APERITIVI ALCOLICI.....€ 6,00

*Aperol Spritz* (prosecco, Aperol e soda)  
*Campari Spritz* (prosecco, bitter campari e soda)  
*Campari Orange* (bitter campari e succo di arancia)  
*Americano* (bitter Campari, martini rosso e soda)  
*Americano "sbagliato"* (bitter campari, gin e soda)  
*Negroni* (martini rosso, bitter Campari e gin)  
*Negroni sbagliato* (bitter campari, prosecco, martini rosso)  
*Victor* (1/2 martini rosso, 1/4 gin, 1/4 di cognac)  
*Martini tonic* (martini ¼, acqua tonica ¾)  
*Bellini* (prosecco 1/3, succo di pesca 2/3)

*Gin lemon* (lemonsoda e gin)  
*Gin tonic* (acqua tonica e gin)  
*Mojito* (rum bianco, lime e soda)  
*Hugo* (prosecco, sciroppo di sambuco, soda)  
*Cuba libre* (rum bianco e coca cola)  
*Vodka lemon* (lemonsoda e Vodka)  
*Screw driver* (succo di arancia e vodka)  
*Vodka redbull* (redbull e vodka)  
*Dahu Cocktail* (prosecco limoncello, menta e soda)  
*Kir* (creme di cassis, vino bianco secco)  
*Kir Royale* (creme de cassis e prosecco)

### APERITIVI ANALCOLICI.....€ 6,00

*Grapefruit Mint Cooler*  
(Menta - Limone - Pompelmo - sciroppo di Zucchero)  
*San Francisco*  
(Succo d'arancia - Succo di Limone - Succo d'ananas - Succo di Pompelmo - Granatina)

*Siciliano Astemio*  
(Succo di Ace, Succo di Arancia, Lime, Zucchero di Canna)  
*Verdena*  
(Succo di Ananas, Succo di Pompelmo, Lime, Zucchero di Canna)

### ALTRI DRINK.....€ 3,50

*Crodino*  
*Campari soda*  
*Aperol soda*  
*Bitter bianco*  
*Bitter rosso*  
*Acqua tonica*

*Coca cola bott 33 cl*  
*Aranciata bott 33 cl*  
*Lemonsoda bott 33 cl*  
*Ice tea lemon latt 33 cl*  
*Ice tea pesca latt 33 cl*

### BIRRA

*Draft Beer PERONI*  
*Birra alla spina bionda 0.2 l.* € 3.00  
*Birra alla spina bionda 0.4 l.* € 5.00  
*Birra alla spina bionda 1.5 l.* € 15.00

*Waissbeer bott. 50 cl* € 6,00  
*Birre in bottiglia 33 cl* € 3,50

### VINO DELLA CASA (BIANCO, ROSSO, ROSATO)

*Prosecco calice* € 3,00  
*Vino al calice da* € 3.00 a € 6.00  
*Vino della casa 0.25 l.* € 4.00

*Vino della casa 0.5 l.* € 8.00  
*Vino della casa 1 l.* € 12.00

### ACQUA

*Acqua naturale 0.5 l.* € 2.00  
*Acqua frizzante 0.5 l.* € 2.00

*Acqua naturale 0.75 l.* € 3.00  
*Acqua frizzante 0.75 l.* € 3.00

### AMARI/DIGESTIVI

*Amari* € 3.00  
*Grappe da* €3.00 a 5,00  
*Limoncello* € 3.00

*Whisky da* € 4.00 a € 8.00  
*Cognac/brandy da* € 4.00 a € 8.00

### CAFFETTERIA

*Caffè* € 1.50  
*Caffè corretto* € 2,00  
*Caffè con panna* € 2,00  
*Decaffeinato* € 2,00  
*Decaffeinato corretto* € 2,50  
*Caffè Orzo, Ginseng* € 2,00  
*Cappuccino* € 2,00  
*Bicchieri di latte* € 1,00

*Latte macchiato* € 2,00  
*The/Infusi* € 2.50  
*Marocchino* € 2.50  
*Cioccolata calda* € 4.00  
*Cioccolata calda con panna* € 4.50  
*Caffè valdostano* € 4.50  
*Bombardino / Calimero* € 4.00  
*Calice di Vin brulé* € 4,00

# Chiringuito “Le Foyer”

## BEVANDE

Aperitivo Spritz	€ 6.00
Cocktail analcolico	€ 6.00
Crodino, acqua tonica,	€ 3.00
Aperol, Campari soda	€ 3.00
Cocktail alcolico	€ 6.00
Birra in bottiglia BECK'S	€ 3.50
Birra in bottiglia MENABREA	€ 3.50
Birra in bottiglia CORONA	€ 4.00
Birra in bottiglia WAISS	€ 6.00
Acqua naturale 0.5 l.	€ 1.50
Acqua frizzante 0.5 l.	€ 1.50
Bibite in lattina	€ 3.00
Birra alla spina bionda 0.2 l.	€ 3.00
Birra alla spina bionda 0.4 l.	€ 5.00
Vino al calice	da € 3.00 a € 6.00
Vino della casa 0.25 l.	€ 4.00
Vino della casa 0.5 l.	€ 8.00
Vino della casa 1 l.	€ 12.00

## GELATERIA ARTIGIANALE

1 pallina	€ 1,50
2 palline	€ 2,50
3 palline	€ 3,50
4 palline	€ 4,50

## GELATI CONFEZIONATI

Calippo	€ 2,00
Ghiacciolo	€ 1,50
Stecco Blocco (gluten free)	€ 2,50

## CAFFETTERIA

Caffè al tavolo	€ 1.50
Caffè al banco	€ 1.00
Cappuccino	€ 2.00
Caffè valdostano	€ 4.50
Marocchino	€ 1.50
Cappuccino	€ 2.00
Latte macchiato	€ 2.00
The/Infusi	€ 2.00
Punch	€ 3.00
Bombardino	€ 4.00
Cioccolata calda	€ 4.00

## AMARI/DIGESTIVI

Amari	€ 3.00
Grappe	da €3.00 a €5,00
Limoncello	€ 2.00
Whisky	da € 4.00 a € 8.00
Cognac/Brandy/Rhum	da € 4.00 a € 8.00