LISTINO PREZZI

Tagliere di salumi del Gran San Bernardo:
Prosciutto di St. Oyen, Rosa d'Aosta e Mocetta di De Bosses (7) **€ 17,00**

Assiette de charcuterie Gran San Bernardo:
jambon de Saint-Oyen, rose d'Aoste et mocetta De Bosses

Plate of Gran San Bernardo cold cuts:
St. Oyen ham, Aosta rose and De Bosses Mocetta

Maxi Tagliere di salumi e formaggi
da condividere (7) **€ 32,00**

Maxi planche de charcuterie et fromages à partager

Maxi Plate of cold cute and cheese to share

Assiette di formaggi valdostani (Az. Agr. Duclos):
Fontina di alpeggio, Toma di Gressoney, Bleu d'Aosta con confettura di fichi (7) **€ 16,00**

Assiette aux fromages valdôtains (Ferme Duclos): *Fontina d'alpage, toma de Gressoney, Bleu d'Aoste à la confiture de figues*

Plate of Aosta Valley cheeses (Farm Duclos): *Fontina, Gressoney toma, Bleu d'Aoste with fig jam*

Lardo di De Bosses,
castagne e miele biologico della Valle del G. S. Bernardo (8) **€ 15,00**

Saindoux De Bosses, *châtaignes et miel biologique de la Vallée du G. S. Bernard*

De Bosses lardo, *chestnuts and organic honey from the G. S. Bernard Valley*

Dadolata di verdure*
(melanzane, zucchine, peperoni), con granella di frutta secca e riduzione di aceto balsamico (12) **€ 14,00**

Légumes* coupés en dés
(aubergines, courgettes, poivrons), fruits secs mélangés et vinaigre balsamique

Diced vegetables*
(aubergines, courgettes, peppers), mixed dried fruit and balsamic vinegar

Hotel Ristorante
Col Serena
Etroubes (AO)

Polenta concia alla valdostana (Mulino Chappoz)
con Fontina e burro fuso (Az.Agr. Duclos) (1,7,12) **€ 15,00**

Polenta valdôtaine (Mulino Chappoz) *au fromage Fontina et beurre fondu (Ferme Duclos)*

Polenta concia (Mulino Chappoz)
with Fontina and melted butter (Farm Duclos)

Polenta (Mulino Chappoz) con salsicette al pomodoro in umido (1,7,12) **€ 22,00**

Polenta (Mulino Chappoz)
avec des saucisses de tomates mijotées

Polenta (Mulino Chappoz)
with small sausages stewed in tomato sauce

Polenta concia alla valdostana (Mulino Chappoz) con salsiccette al pomodoro in umido (1,7,12) **€ 27,00**

Polenta valdôtaine (Mulino Chappoz)
avec des saucisses de tomates mijotées

Polenta concia (Mulino Chappoz)
with small sausages stewed in tomato sauce

Minestrone di verdure* "della nonna", olio EVO e crostini di pane (1,9) **€ 15,00**

Minestrone de légumes*, *huile d'olive extra vierge et croûtons de pain*

Vegetable* minestrone, *EVO oil and bread croutons*

Raviolini*del Plin in brodo di manzo
(1,3,4,6,7,8,9,12) **€ 16,00**

Raviolis* à la viande dans un bouillon de bœuf

Meat-filled raviolini* in broth

LA CUCINA

Prosciutto di St. Oyen alla brace, tomino (Az. Agr. Duclos)
alla griglia, pistacchi e miele valdostano (7,8) **€ 22,00**

Jambon de Saint-Oyen grillé, tomino grillé (Ferme Duclos)*, pistaches et miel valdôtain*

Grilled St.Oyen ham, grilled tomino cheese (Farm Duclos), *pistachios and Aosta Valley honey*

(**Contorno in abbinamento:** verdure miste* o insalata verde o rösti di patate*) **+ € 6,00**

Accompagnement de légumes *(légumes* variés ou salade verte ou rösti de pommes de terre*)*

Side dish *(mixed vegetables* or green salad or potato rösti*)*

Tomino alla griglia (Az.Agr.Duclos)
con verdure alla mediterranea*, nocciole e aceto balsamico (7,8,12) **€ 20,00**

Fromage Tomino grillé (Az.Agr.Duclos)
accompagné de légumes méditerranéens, de noisettes et de vinaigre balsamique*

Grilled Tomino cheese (Duclos Farm)
served with Mediterranean-style vegetables, hazelnuts, and balsamic vinegar.*

Frittini di nuggets di pollo* e rösti di patate* (1,3,6,9,10,12) **€ 20,00**

Nuggets de poulet frits* et rösti de pommes de terre*

Fried chicken nuggets* and potato rösti*

Insalata valdostana: insalata, mocetta, castagne, noci, Toma di Gressoney (7,8) **€ 18,00**

Salade valdôtaine: *laitue, mocetta, châtaignes, noix, toma Gressoney*

Valle d'Aosta salad: *lettuce, mocetta, chestnuts, walnuts, Gressoney toma Cheese*

Insalata verde, mais e finocchi **€ 10,00**

Salade verte, maïs et fenouil

Green salad, corn, and fennel

Piatto vegetariano
St. Bernardo | piatto tipico

Coperto € 2,00 per persona
Cover charge € 2,00 per person
Pain et couvert 2,00 € par person

* Prodotto surgelato all'origine Product frozen at origin Produit congelé à l'origine
** Prodotto di nostra produzione, sottoposto a procedura di abbattimento
Product of our production subjected to freezing treatment
Produit de notre production, soumis à un traitement de congélation rapide

LISTINO PREZZI

Hotel Ristorante
Col Serena
Etroubes (AO)

PRICE LIST
LISTE DE PRIX

VINI DELLA CASA

Vino della casa bianco / rosso 0,50 lt.	€ 9,00
Vino della casa bianco / rosso 1,00 lt.	€ 16,00
Vino della casa calice bianco / rosso	€ 5,00

BOTTIGLIE DI VINO

Bollicine e Rosati

Prosecco	€ 15,00
Rosato Rosa dei Frati - Cà dei Frati (Bs)	€ 25,00

Bianchi Valle d'Aosta

Petit Arvine	€ 25,00
Blanc de Morgex et La Salle	€ 25,00
Chambave Muscat	€ 28,00

Rossi Valle d'Aosta

Torrette	€ 23,00
Pinot Noir	€ 23,00
Fumin	€ 28,00

Calice

Vino Valle d'Aosta	€ 7,00
Prosecco	€ 5,00

Espresso	€ 1,60
Espresso decaffeinato	€ 1,70
Orzo	€ 1,70
Espresso corretto	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,20
Latte macchiato	€ 2,80
Cioccolata calda	€ 6,00
Hot chocolate – chocolat chaud	
The caldo/infusi	€ 4,00
Hot tea/infusions – thé chaud/infusions	
Succhi frutta	€ 3,50
Juices – jus de fruits	
Acqua microfiltrata 0.75 cl.	€ 2,00
Bottle of water 0.75 cl. – eau 0,75 cl.	
The freddo lattina Fuzetea	€ 3,50
Ice tea – boîte de thé froid	
Bibite	€ 3,50
Soft drinks – boissons gazeuses	
Sciroppo Morand	€ 2,50

Birra analcoolica	€ 4,50
Non-alcoholic beer – bière sans alcool	
Birra bottiglia	
Bottle of beer – bouteille de bière	
"Le Bieres du Grand St. Bernard" 0.33 cl.	€ 6,00
"Le Bieres du Grand St. Bernard" 0.50 cl.	€ 8,00
Aperitivi – *Aperitif – apéritifs*	€ 8,00
Crodino	€ 5,00
Gin Tonic	€ 8,00
Amari Nazionali	€ 5,00
Amari Locali	€ 6,00
Genepy - Stella Alpina Valle d'Aosta - Limoncello	€ 5,00
Grappa	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00
Vecchia Romagna	€ 5,00
Whiskey	€ 7,00
Gin	€ 5,00
Vodka	€ 6,00

AVVISO IMPORTANTE - IMPORTANT NOTICE

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE *CEREALS CONTAINING GLUTEN*

2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI *CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF*

3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA *EGGS AND PRODUCTS THEREOF*

4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE *FISH AND PRODUCTS THEREOF*

5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI *PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF*

6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA *SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF*

7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE *MILK AND PRODUCTS THEREOF*

8 FRUTTA A GUSCIO *NUTS*

9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO *CELERY AND PRODUCTS THEREOF*

10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE *MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF*

11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO *SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF*

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI *SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES*

13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI *LUPIN AND PRODUCTS THEREOF*

14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI *MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF*

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // *Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.*