



# IL BAR

## caffetteria

Caffè.....	1.00 €
Caffè decaffeinato .....	1.50 €
Caffè orzo/ginseng tazza piccola.....	1.30 €
Caffè orzo/ginseng tazza grande.....	1.50 €
Caffè corretto.....	1.50 €
Marocchino.....	1.50 €
Marocchino alla nutella.....	3.00 €
Cappuccino.....	1.50 €
Bombardino .....	3.00€ + panna...3.50 €
bevanda calda della tradizione sciistica a base di latte, uova e rum	
Calimero .....	3.00€ + panna...3.50 €
bevanda calda invernale a base di Vov e caffè	
Coppa dell'amicizia (min. per 2)..a persona	4.00 €
Caffè, grappa, genepy, zucchero, arancia, chiodi di garofano	
Latte caldo .....	1.50 €
Latte macchiato.....	2.00 €
Latte corretto (vov/ grappa/ rum).....	2.50 €
Thè caldo (+latte/limone).....	2.50 €
Tisane.....	2.50 €
Cioccolata calda.....	3.00€ + panna...3.50 €
Cioccolata bianca.....	3.50€ + panna...4.00 €

## liquori & distillati

Genepy, grappe e amari alle erbe di montagna dalle distillerie della Valle d'Aosta .....	da 3.50 €
Puoi farti ispirare dal listino a parte o chiedere consiglio	
Amari nazionali.....	3.00 €
Distillati internazionali.....	da 4.00 €

# **bibite**

<b>Bibite in lattina 33 cl.....</b>	<b>2.50 €</b>
<i>Coca-Cola; Coca Cola zero; Lipton Ice Tea; Lemonsoda; Fanta; Sprite</i>	
<b>Bibite Lurisia 27,5 cl.....</b>	<b>3.20 €</b>
<i>chinotto, aranciata, acqua tonica, gazzosa</i>	
<b>Bibita Galvanina Bio 35,5 cl.....</b>	<b>3.50 €</b>
<i>the freddo pesca o limone, limonata</i>	
<b>Succhi di frutta.....</b>	<b>2.50 €</b>
<i>pera, pesca, albicocca, ace,</i>	
<b>Succhi di frutta.....</b>	<b>3.00 €</b>
<i>mela limpida, mirtillo</i>	
<b>Spremuta di arancia.....</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Acqua ½ l.....</b>	<b>1.50€</b>
<b>Acqua 1 l.....</b>	<b>2.00 €</b>

# **birre**

<b>Löwenbräu 5.2%vol.</b>	<b>20 cl.....</b>	<b>3.00 €</b>
	<b>40 cl.....</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Panaché (birra + gazzosa)</b>	<b>20 cl.....</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Radler (birra + limonata)</b>	<b>20 cl.....</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Franziskaner 5 %vol.</b>	<b>30 cl.....</b>	<b>4.00 €</b>
	<b>50 cl.....</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Birra senza glutine bott.</b>	<b>33 cl.....</b>	<b>4.00 €</b>



**Les Bières du Grand St Bernard**  
**birre artigianali dal 2010,**  
**prodotte a Gignod in Valle**  
**d'Aosta, dalla cima delle**  
**Alpi**  
 Richiedi il listino





## aperitivi

<b>Crodino/Sanbitter</b> .....	3.00 €
<b>Aperol soda /Campari soda</b> .....	3.00 €
<b>Sciroppi + acqua gasata</b> .....	2.00 €
<b>Sciroppi + acqua naturale</b> .....	1.50 €
<b>Prosecco Valdobbiadene...calice</b> 3.50 € /bott.20 €	
<b>Spritz aperol/campari</b> .....	5.00 €
<b>Hugo Vda ai fiori di sambuco</b> .....	5.50 €
<b>Spritz Vda al Genepy</b> .....	5.50 €
<b>Il Gin tonic Glacialis</b> .....	6.00 €
<b>Ricard</b> .....	4.50 €

## vini al calice

Ti possiamo consigliare tra le proposte giornaliere di vini al calice della Valle d'Aosta, oppure puoi consultare la carte dei vini per scegliere una bottiglia

## panini & taglieri

<b>Toast* prosciutto e formaggio</b> .....	4.50 €
<b>Focaccia* tonda cotto e formaggio</b> .....	5.00 €
<b>Speck &amp; brie con pane integrale</b> .....	5.50 €
<b>Dop</b> .....	6.00 €
<i>panfocaccia fresco con prosciutto crudo di Saint Marcel &amp; Fontina</i>	
<b>Veg</b> .....	6.50 €
<i>panfocaccia fresco con verdure fresche grigliate, tomino di latte vaccino e salsa verde (olio extravergine d'oliva, prezzemolo, aglio, tuorlo d'uovo, capperi, sale, pepe)</i>	
<b>Panino pomodoro &amp; mozzarella</b> .....	5.00 €

- Hot Dog**.....5.00 €  
*Pane\* al sesamo, wurstel, salse a parte*
- Hamburger o Cheeseburger**.....6.00 €  
*Pane\* al sesamo, hamburger\*, pomodoro, insalata, Fontina, salse*
- Panino con salumi**.....da 5.00€  
 (salame - prosciutto cotto - crudo St Marcel)
- \*il pane utilizzato per questi panini è di origine surgelata

## Il prosciutto di Saint Marcel

Il CRUDO alle erbe di montagna stagionato 18 mesi e il COTTO, prodotto artigianale unico, preparato a bassa temperatura e profumato alle erbe di Saint Marcel: sono la base dei nostri sfiziosi taglieri, abbinati a mieli e confetture casalinghe

- Tagliere di salumi misti locali**.....13.00 €
- Tagliere di formaggi valdostani**.....11.00 €
- ¼ di metro di prosciutto**.....10.50 €
- ½ metro di prosciutto** .....21.00 €
- 1 metro di prosciutto** .....32.00 €



*(puoi ordinare i nostri taglieri negli orari in cui il Self-service è chiuso, quando è aperto li troverai lì, pronti in vetrina !)*

## pasticcERIA

- Brioche**\*.....1.20€
- Crostata di mele** di nostra produzione.....5.00€
- Crostata di pere & cioccolato** di ns produzione..5.00€
- Desserts freschi fatti in casa**.....6.00€
- Biscotti artigianali Boule de Neige 100 g**.....3.00€  
 (gusti assortiti: cannella/ cioccolato-arancia/ farina di castagne/ miele millefiori/ ciocco-nocciola/ segale/ farina integrale/ farina senza glutine e gocce di cioccolato)
- Boule de neige meringa con noci, nocciole e mandorle**..1.00€  
 pasticceria fresca del giorno (vedi vetrina al bar)