

la Carte

Dal 1991 la nostra cucina è sinonimo di
prodotti freschi di aziende locali,
tradizione di montagna e cura dei dettagli.



Mettetevi comodi:

vi condurremo in giro per la nostra regione nel tempo di un pasto;
tra i sapori decisi delle nostre **carni**, la morbidezza della **Fontina**,
il caldo profumo della **polenta** e
i **dolci** raffinati ma che sanno ancora di ricette di **famiglia**.

Per iniziare

TARTARE DI BOVINO VALDOSTANO CROSTINO DI PANE NERO, CITRONETTE ALLA SENAPE, GERMOGLI E SAULIGNON

(crema di formaggio fresco kmo, aglio e prezzemolo)    

Tartare de boeuf valdotain avec pain, citronette a la moutarde, choux et Saulignon fromage-
Local beef tartare with grilled bread, moutarde citronette and cheese cream Saulignon

15€

FLAN DI ZUCCA ACCOMPAGNATO DA VELLUTATA DI FONTINA DOP**

Flan fait maison aux herbes avec fondue -

Home made salad cake with herbs and Fontina cheese cream  

11€



PROSCIUTTO CRUDO DI SAINT MARCEL 18 MESI CON POLENTA E TOMETTA GRIGLIATA



Polenta, fromage demi fondue et jambon de Saint Marcel - Polenta, cheese and raw ham

14€



la Valle d'Aosta da condividere



IL NOSTRO PLATEAU:

SELEZIONE DI AFFETTATI VALDOSTANI

Plateau de charcuterie du territoire avec chataignes au miel -

Assorted cold cuts with chestnuts and honey

16.80€

**PIÙ VALDOSTANO
DI COSÌ!**

DELIZIA DEL CASARO:

SELEZIONE DI SEI FORMAGGI DELLA REGIONE CON CONFETTURE FATTA IN CASA



Assiette de fromages valdotains avec confiture -

Sorted local cheese with home made jam

14.50€



Primi Piatti



SPAGHETTI ALLA BOULE DE NEIGE CON RAGÙ, SALSICCIA, PANNA, PREZZEMOLO E AGLIO



Spaghetti à la Boule de Neige (ragù, saucisse, crème et ail) -
Spaghetti with meat sauce, sausage, cream and garlic)

12.50€

la Tradizione



GNOCCHI DI CASTAGNE CASERECCI AL RAGÙ DI SELVAGGINA**



Gnocchi de châtaignes faits maison à la sauce de gibier- Chestnuts gnocchi with venaison sauce

13.50€

CRESPELLE AL FORNO CON PROSCIUTTO E FONTINA DOP, BESCIAMELLA E FONDUTA



Crêpes à la Fontina avec jambon et béchamel -Crêpes with Fontina cheese, ham and bechamel

13€

LA VALPELINENTSE DEL GRAN PARADISO ZUPPA A BASE DI PANE, FONTINA DOP, ERBETTE, CAVOLO E PROFUMO DI CANNELLA



Soupe traditionnelle avec pain, herbes, Fontina et choux
Traditional soup with bread, herbs, Fontina cheese and broth

12.50€



FONDUTA ALLA VALDOSTANA CON POLENTA E CROSTINI



Fondue à la valdotaine, polenta et croutons - Fonduta cheese with polenta and crouton bread

16€



POLENTA ALLA VALDOSTANA CON FONTINA DOP GRATINATA AL FORNO



Polenta au gratin avec Fontina -Polenta gratin with Fontina cheese

12.50€



Secondi Piatti



SOTTOFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLA SENAPE E MIELE DI RHÊMES

200 g. ca

Sousfilet de boeuf à la grille avec moutarde au miel de Rhêmes -
Grilled beef steak with Rhêmes honey moutard

23.50€

TROTA DI MORGEX ALLA PARIGINA (BURRO AL PROFUMO DI AGLIO E PREZZEMOLO)**

Filet de truite a la parisienne (beurre avec ail et persil) -
Trout fillet with parisian butter (garlic and parsley)

20.50€

BARBECUE VEGETARIANO VERDURE GRIGLIATE CON TOMETTA FILANTE

Légumes et tometta grillés - Grilled tometta cheese with vegetables

16€



CARBONADA ALLA BOULE CON POLENTA

Carbonada de boeuf avec polenta - Beef carbonada with polenta

18€

SALSICCETTA IN UMIDO CON POLENTA

Saucisse a la tomate avec polenta - Stewed sausage with polenta

16€

servite con POLENTA ALLA VALDOSTANA

with polenta à la Fontina - with polenta and Fontina cheese

+3€



*la nostra è una polenta rustica,
preparata secondo la tradizione di famiglia,
con diverse varietà di farine.*

Contorni

PATATINE FRITTE*

Frites* - french fries*

6€

PATATE AL FORNO

Pommes de terre au four - Roasted potatoes

6€

VERDURE DEL GIORNO

Garnitures du jour - Garnish of the day

6.50€

INSALATONA BOULE DE NEIGE

INSALATE, TONNO, CAROTE MOZZARELLA, MAIS

Salade avec thon, mozzarella, mais et carottes -
Salad with tuna, mozzarella cheese, carrots and corn

10€

INSALATA MISTA

Salade mixte - Mixed salad

6.50€

**PIATTI
VEGETARIANI**



COPERTO

Couvert -
cover charge

€2



**NON
FACCIAMO
CUCINA
GLUTEN FREE**



**I NOSTRI DOLCI
SONO FATTI IN CASA,
CON AMORE**

Desserts faits maison
avec amour - Homemade sweets

da 6€ a 9€



PASTA POMODORO E BASILICO

Pâte à la tomate - Pasta tomatoe sauce

9€

PASTA AL RAGÙ

Pâte au ragout - Pasta with ragout

9.50€

SALSICCETTA IN UMIDO CON POLENTA

Polenta avec saucisse - Polenta with sausages

13€

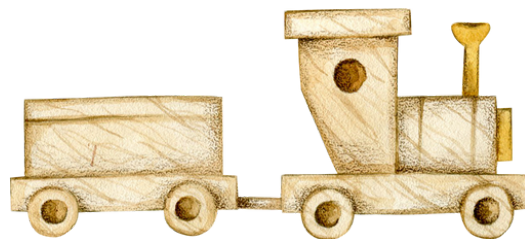
NUGGETS DI POLLO* CON PATATINE*



Nuggets et frites - nuggets and french fries

13€

PER I PIÙ PICCOLI



RIMANI AGGIORNATO!



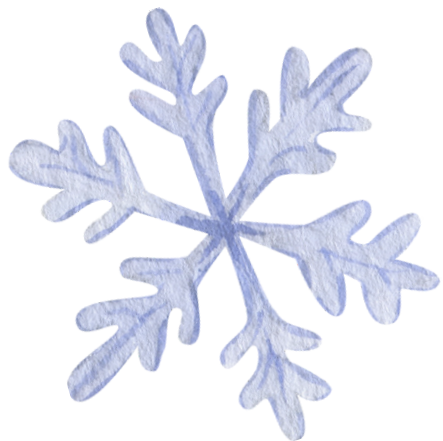
hotelbouledeneige

*in mancanza di prodotto fresco, il ristorante serve anche
prodotti surgelati e congelati

**Questo prodotto, SEBBENE PREPARATO IN CASA,
potrebbe essere sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura

I nostri menù conviviali

B



**SOLO SU
PRENOTAZIONE
MIN. 2 PERSONE**



Per gli amanti del FORMAGGIO

LA RACLETTE

**RACLETTE E SELEZIONE DI FORMAGGI
VALDOSTANI DA FONDERE, PATATE
BOLLITE, SOTTACETI E SALUMI MISTI**

**28€
a persona**



Per gli amanti della CARNE

LA PIERRADE

**SELEZIONE DI CARNI DA GRIGLIARE
SULL'APPOSITA PIASTRA E VERDURE
SEMI GRIGLIATE**

**29€
a persona**



la nostra selezione di prodotti Valdostani

Fontina DOP

The Quendoz (Jovencon)

Formaggi freschi, latte e carne

Lo Fornet (Rhêmes-Notre-Dame)

Lardo

Bertolin (Arnad)

Prosciutto Crudo e Cotto erborinato

Prosciuttificio Saint Marcel (Saint Marcel)

Trota di Morgex

Troticoltura di Ivan Spatari (Morgex)

Formaggi

Institut Agricole Régionale (Aosta)

Chez Duclos (Gignod)

Estrela di Berger (Rhêmes Saint Georges)

Farine miste

Famiglia Pavese (Morgex)

Genepy, tisane e

biscotti

PRODOTTI DA NOI QUI

AL BOULE DE NEIGE



Boule
Boutique

ALLERGENI



Informazioni sulla presenza di allergeni:

Alcuni dei piatti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze: se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Informations sur la présence d'allergènes:

Certaines recettes servies au restaurant peuvent contenir des substances qui provoquent allergies ou intolérances : si tu es allergique ou intolérant à quelque substance, informe notre personnel de service afin que puisse t'indiquer les préparations aptes à ton choix.

Information about the allergens presence:

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances: if you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

ALLERGENI POTENZIALMENTE PRESENTI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



LUPINI

Presenti in cibi vegani sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



ARACHIDI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



“Dal sapore autentico della Valle e la passione per le nostre montagne, nasce Boule Boutique: una line di prodotti fatti con il cuore.”

GENEPY “DZARGO”

BISCOTTI FAIT MAISON

**"IL NOSTRO GENEPI
ARTIGIANALE È UNA
DEDICA ALLE
MONTAGNE CHE
CI CIRCONDANO:**

ogni sorso racconta
il profumo delle erbe
alpine e la tradizione
della nostra famiglia.

*Perfetto caldo o freddo
a fine pasto,
si presta anche alla
miscelazione per creare uno
spritz dal
sapore unico"*

**20€
a bott.**



TISANE DELLE ALPI

**"LE TISANE DI BOULE
BOUTIQUE SONO UN
ABBRACCIO DELLA
NATURA: ERBE DI
MONTAGNA
SELEZIONATE CON
CURA.**

Ti regalano un caldo
momento di puro relax e
ne basta un goccio per
sentirsi subito in Valle
d'Aosta.

*Ottime a fine pasto per
favorire la digestione o
quando c'è nostalgia della
Valle.*

**10€
a conf.**

**"I BISCOTTI CHE
PREPARIAMO CON
AMORE SEGUONO
RICETTE
TRAMANDATE DA
GENERAZIONI,**

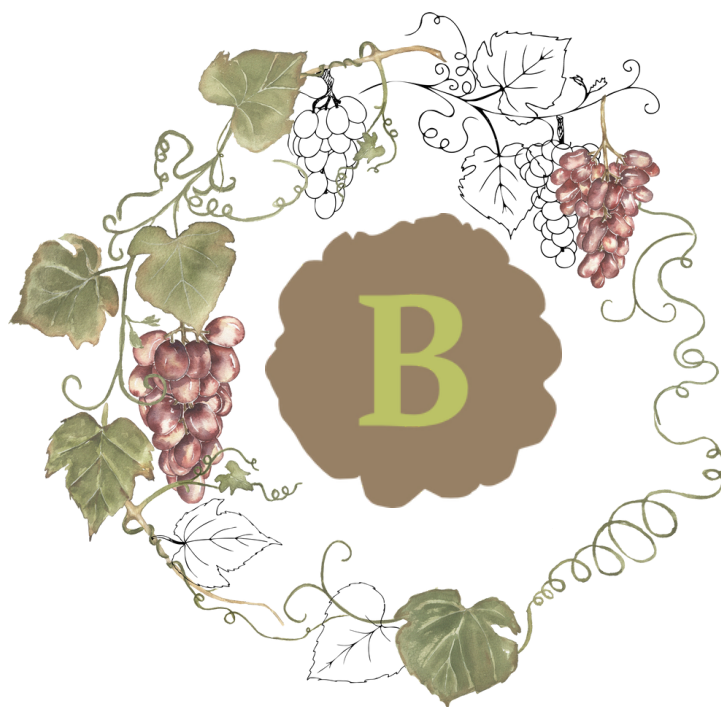
per offrirti un assaggio
autentico dei sapori
genuini e la bontà delle
farine di montagna.

*“Ideali inzuppati nel thè, per
una merenda golosa o
accompagnati da una bel
bicchiere di latte, per
iniziare la giornata con
dolcezza.”*

**3,80€
a conf.**

la Cantina

Il **Marchio di Qualità del Gran Paradiso** ci ha persuasi a scegliere per la nostra cantina la migliore selezione di vini valdostani: i vitigni più importanti sono rappresentati dalle **grandi Caves storiche e dalle nuove eccellenze dei piccoli produttori.**



Immaginate di passeggiare tra i muretti a secco di Donnas, risalendo il corso della dora Baltea, di vigneto in vigneto, di azienda in azienda fino ad incontrare le guglie del Monte Bianco e le pergole di Morgex: così nasce la nostra Carte dei vini, a stretto **contatto con i vigneroni e il territorio della Valle d'Aosta.**

 VINI ROSSI

 VINI BIANCHI

 VINI ROSÉ

 BOLLICINE



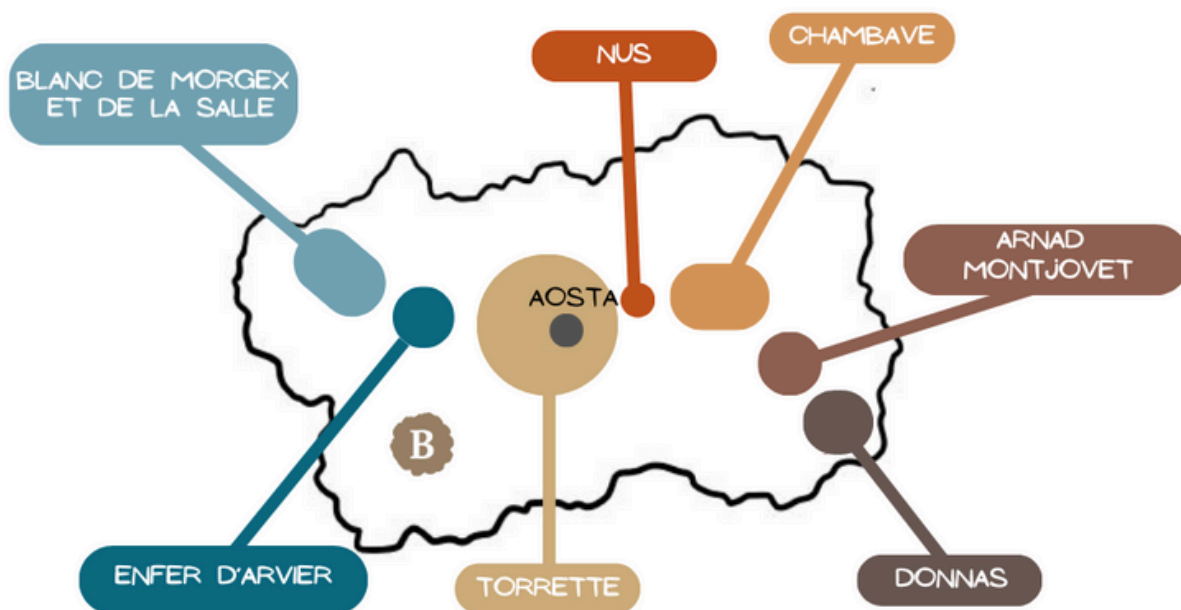
GIOVANI
VIGNERONS



VINI DA DESSERT

*Siamo a
disposizione per
qualsiasi
ulteriore
informazione*

VALLÉE D'AOSTE DOC



Caves Cooperatives de Donnas

Risalendo la valle centrale dai suoi confini piemontesi, si incontrano i terrazzamenti tipici del Nebbiolo Picotendro, utilizzato per la produzione del celebre Donnas, prodotto sulle coste rocciose dei Comuni di Donnas, Pont-Saint-Martin, Perloz e Bard, conosciuto ed apprezzato da secoli con testimonianze storiche risalenti al 1200.

E' stata la prima D.O.C. della Valle d'Aosta (1971)

Donnas

Blend prevalentemente Nebbiolo

Donnas 375 ml.

Donnas Napoléon

100% Nebbiolo

32.00 €

17.00 €

34.00 €


Caves de Donnas

Piantagrossa di Zoppo Ronzero

Giovane azienda della bassa valle che ha i suoi vigneti sui ripidi terrazzamenti di Donnas. Il primo nato della cantina è il nebbiolo vinificato in acciaio 396, il cui nome evoca gli anni della piantagrossa al momento del taglio del tronco.

396 Rouge

Blend prevalentemente Nebbiolo

Dessù

100% Nebbiolo

Georgès

DOC Donnas

Bianc>one

100% Erbaluce

29.00 €

35.00 €

67.00€

32.00 €


piantagrossa®

La Crotta di Vegneron Chambave

La filosofia di La Crotta di Vegneron è marcatamente votata alla valorizzazione dei vitigni autoctoni come Petit Rouge, Fumin, Vien de Nus oltre a quelli tradizionali come Muscat de Chambave, da cui si ricava l'omonimo vino bianco. Questo moscato secco, prodotto nei vigneti più esposti dei comuni limitrofi, è un vino profumato di buon corpo, ottimo con i tipici formaggi valdostani. Da segnalare anche il Chambave Supérieur Quatre Vignobles da uve Petit Rouge, vitigno rosso più coltivato in Valle d'Aosta.

Chambave Superieur 4 Vignobles

70% Petit Rouge – 30% Syrah, Fumin

31.00 €



Chambave Muscat

29.00 €

LA CROTTA DI VEGNERON

Rosé Merveille

28.00€

La Vrille

Una piccola e prestigiosa cave che porta il nome di quell'appendice della vite che, ancorandosi intorno ai sostegni, ne spinge avanti i giovani tralci. Siamo sulle colline di Verrayes, in un anfiteatro naturale dove il lavoro in vigna è quasi del tutto manuale e la cura delle piante così profonda da poter limitare i trattamenti ai soli consentiti in agricoltura biologica.

Chambave Rouge

70% Petit Rouge – 30% Vuillermin

27.00 €

La Vrille

Cornalin

29.00 €



VITICULTEUR ENCAVEUR



MAI DOMI

Alex salvi ha iniziato la sua esperienza nel mondo del vino quasi per caso.

La sua passione inizia prima dal vino e poi dalla vigna, scoperta grazie a Giorgio Anselmet, titolare dell'azienda viti vinicola Maison Anselmet, presso la quale ho lavorato per qualche anno come tutto fare.

Ora per lui il vino è tutto, è in tutto ciò che lo circonda; ogni oggetto, ogni frase, ogni nuvola lo rimanda al quel mondo.

Iocus

Petit Rouge - Fumin

28.00 €

Oniro Nero

70% Gamay e Pinot Noir
30% Barbera e Vien de Nus

34.00 €



Felicitas

Muller Thurgau 100%

29.00 €

Oniro Bianco

60% Pinot gris 40% Muller Thurgau

34.00€

MAI DOMI

TAEMA - Tanteun e Marietta

Tanteun E Marietta sono i bisnonni di questi giovani e coraggiosi ragazzi, che hanno aperto una cantina nel centro di Aosta, ad un passo dalle mura romane, in una location che da sola vale una visita. I loro appezzamenti sparsi per la Valle sono frutto di un importante recupero che impone loro un lavoro da artigiani, là dove la meccanizzazione non è possibile né auspicabile: proprio grazie a questa conoscenza di ogni singolo tralcio può essere limitato il trattamento della vigna ai soli prodotti autorizzati in agricoltura biologica: i profumi sprigionati da questi vini vi stupiranno per la loro intensità.

Bohème

Petit rouge, Cornalin, Vien de Nus

37.00 €

Farouche

Petit rouge, Cornalin, Vien de Nus, Gamay

31.00 €

Lo Toque

Vielles vignes

24.00 €

Rem

Pinot noir

34.00 €



Institut Agricole Régional

La cantina nasce nel 1969, per volere del Canonico J. Vaudan, come cave expérimentale all'interno della scuola regionale dell'agricoltura; nel 2005 si inaugura la cantina attuale con una vocazione strettamente sperimentale, volta alla riscoperta di antiche varietà e alla loro vinificazione particolare: riscoprite il caldo e speziato Vuillermin, agile nel corpo, profoc sentori del vino valdostano.

Vuillermin

33.00 €

Fumin

33.00 €



D&D fleurie

La Maison Agricole D&D è una piccola azienda agricola nata nel 2002 con lo scopo di mantenere i terreni di famiglia e recuperare appezzamenti in abbandono sulla collina di Aosta; lì dove un pezzo di storia e di cultura tramandati da secoli si sarebbero assopiti.

Syrah

30.00 €

Fumin

31.00 €

Petite Arvine

28.00 €



Nicola Del Negro

Nicola Del Negro, oltre ad essere l'enologo della Cave Mont Blanc, è un giovane viticoltore di Saint Pierre.

La sua cantina offre una gamma ricca e coerente, che spazia dagli aromatici bianchi tradizionali fino ai rossi delle valli alpine, passando per interpretazioni eleganti e territori reinterpretati in chiave personale.

L'Oura

Uvaggio base Barbera

28.00 €

Chambave muscat

Muscat blanc

30.00 €

Didier Gerbelle

L'azienda nasce nel 2006 dalle vigne di famiglia sparse nel comune di Aymavilles.

La sua Pequena è un blend ormai entrato nella storia, a sottolineare come il terroir non sia costituito solo dalla terra, ma anche dalla cultura e dalle idee degli uomini che lo abitano. La vinificazione in terracotta si è ormai diffusa anche nelle nostre cantine: maestro di questa tecnica, Didier la usa per rafforzare e ingentilire l'indomito Neyret

L'Ainé

Neyret

38.00 €

Peque-na

Cornalin, Premetta e Fumin

30.00 €

Torrette Superieur

27.00€

Fumin

26.00€

Gamay

24.00€

Torrette 500 ml

17.00 €

Fumin 500 ml

20.00€



Cave des Onze Communes

Rimaniamo ad Aymavilles per incontrare un'altra famosa cantina, anch'essa premiata più volte a livello nazionale, anche come migliore cave di montagna. La Cave des Onzes Communes inaugurata nel 1990, è una cantina che raccoglie e trasforma uve provenienti da vigneti di undici comuni del centro Valle, situati sulla destra e sulla sinistra orografica della Dora Baltea compresi tra i 550 ed 900 metri sul livello del

Torrette

22.00 €

Chardonnay

24.00 €

Gewurtztraminer

24.00€



Maison Anselmet

Di fronte a noi, di là dal corso della dora nella frazione di Les Crêtes di Villeneuve, si espandono i filari della Maison Anselmet: tra le più importanti ed originali espressioni del produrre vino in Valle d'Aosta. Magistrale è l'interpretazione del torrette, dove la caratteristica acidità comune ai vini valdostani qui è resa equilibrata e fine, tesa a garantire struttura e piacevolezza al vino più prodotto dalle cantine della Valle d'Aosta

La Touche

35.00 €

Torrette Superieur

46.00 €



Piero Cristofori

Intrecciato come rami di vite alla storia del Boule de Neige, Piero vive la sua infanzia a Rhemes-Notre-Dame. Dopo gli anni della formazione prende in affitto le vigne del nostro nonno Francois, dove impianta nuove viti di Petite Arvine. Da poco produttore, da sempre legato al mondo del vino siamo emozionati nel presentarvi i primi nati nella sua cantina.

Orphelin

Petit Rouge e Fumin
Pinot Gris

28.00 €

27.00 €



Pellissier Wine

Questa è una delle cantine valdostane più recenti, nasce a Saint-Pierre nella zona storica del Torrette nel 2017. André, classe 1996, con l'aiuto di papà Marino, si lancia in quest'avventura, e fin da subito ha le idee chiare: qualità, tradizione, territorio e passione, fin da subito si dimostra infatti un'eccellenza di questa regione.

Torrette Superieur

Petit rouge, Fumin, Syrah

Bouquet vieille vignes

Vien de Nus, Petit Rouge, altri vitigni

41.00 €

40.00 €



Lo Triolet

All'imbocco del piccolo comune di Introd, a 880 m.s.l.m., si trova l'azienda di Marco Martin che nasce nel 1993 con la produzione del prezioso Pinot Gris. Il suo successo determinò la crescita della cantina, e la produzione si arricchì del celebre Coteau Barrage, vino unico prodotto con uve Syrah e Fumin, raffinato e morbido, che accompagna ottimamente carni rosse e cacciagione.

Coteau Barrage	43.00 €
Coteau Barrage 375 ml.	23.00 €
Rouge Nus	31.00 €
Fumin	44.00€
Pinot Noir	33.00€
Pinot Gris	33.00€
Pinot Gris 375 ml	19.00€



Coopérative de l'Enfer d'Arvier

Garantita dal Marchio di Qualità Gran Paradiso la Co-Enfer è rinomata per la produzione del celebre Enfer D'Arvier che fu tra i primi vini valdostani ad ottenere la D.o.c. nel 1972. Narra la leggenda che a due viandanti che chiesero di incontrare il parroco di Arvier venne risposto: "Il soufre à l'Enfer" riferendosi alle vigne dell'Enfer, chiamate così per il loro microclima caldissimo e per la piena esposizione a sud, fattori determinati per la creazione di questa perla valdostana.

Enfer d'Arvier	40.00 €
-----------------------	---------



Enfer di Danilo Thomain

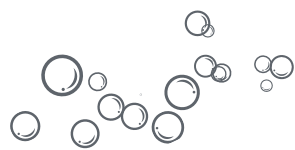
La storia della azienda Thomain inizia nel 1920 portando avanti una tradizione lunga secoli: ancora oggi si racconta che Giorgio di Challant accolse Carlo VIII proprio con l'Enfer d'Arvier.

Fermentazioni spontanee, nessun tipo di filtrazione e la mancanza di legno nuovo sono i dogmi della produzione.

Enfer d'Arvier	38.00 €
-----------------------	---------



Bollicine



Refrain Dry La Crotta di Vegneron

Fripon Extra Dry Cave Mont Blanc

Prosecco Valdobbiadene superiore DOCG



28.00 €

28.00€

28.00 €

Metodo Classico

Blanc du Blanc Brut Cave Mont Blanc

39.00 €

Pavese XVIII Pas dosé Ermes Pavese

50.00€



Morgex La Salle

Nei comuni di Morgex e La Salle, sulla sinistra orografica della Dora Baltea si estendono i **vitigni di Prié Blanc**. Questa uva a bacca bianca, quasi certamente indigena, è la sola utilizzata per la produzione del **Blanc di Morgex La Salle** e cresce sorretta da pergole molto basse per evitare i danni del vento e del gelo invernale, sconfitti dalla capacità del terreno sassoso di immagazzinare calore durante il giorno e rilasciarlo nelle ore notturne: siamo infatti a 1225 m.s.l.m. e **questi sono i vigneti più alti d'Europa.**

Vini da dessert

Mistigrì Lo Triolet Uve passite 375 ml

41.00 €

Deux Petits Doux D&D fleurie 375 ml

36.00€

Moscato d'Asti DOCG Toso

18.00 €



Al calice

La selezione di vini al calice



Gamay 5.00€

Didier Gerbelle

Orphelin (uve miste) 6.00€

Pietro Cristofori

REM (Pinot noir) 6.00€

TAEMA

Chardonnay 5.00€

Cave Onze Communes

Felicitas (Muller thurgau)..6.00€

MAIDOMI

Petite Arvine..... 6.00€

Lo Triolet

 **Prosecco Super. DOCG** 5.00€
Valdobbiadene

Fripon 5.00€

Cave Mont Blanc

 **Deux Petits Doux** 8.00€
D&D fleurie



IN BOTTIGLIA

Birve



RED KÜHBACHER

Birra bavarese dal  italiano

Birra rossa doppelbock, con sapore ricco e intenso, finemente luppolata, molto beverina grazie alle sue note dolci e al suo elegante perlage. Dodici settimane di maturazione.
Bassa fermentazione.

Birra: Rossa

Tipo: Doppelbock

grado alcolico: 8,5%



MENABREA

Birra italiana - Biella

La 150° Bionda di Menabrea è caratterizzata da un aroma morbido e bilanciato, è una birra chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente.

Colore: Bionda

Tipo: Premium lager

grado alcolico: 4,8%



ALLA SPINA

Altenmunster 4.9% vol

Lager bavarese

20 cl..... € 3.00

40 cl.....€ 5.00

Schneider 4.9% vol

Weiss bavarese

30 cl.....€ 4.00

50 cl.....€ 6.50