

# “Specialità” valdostane e savoiarde”

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

## **Fondue valdotaine..... € 16,00**

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

## **Raclette .....€ 25,00**

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

Formaggio Raclette servito con sott'aceti, insalata verde, affettati misti e patate bollite  
Raclette fromage avec légumes à l'huile, charcuterie, pommes de terre et salade verte  
Raclette cheese with vegetables in oil, chopping board, potatoes, green salad

## **Pierrade .....€ 30,00**

*(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  
Assortissement de viande 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 di oliva bollente con contorni del giorno  
Viande mixte de poulet, boeuf, porc cuit dans l'huile d'olive chaude avec le garniture  
Mixed chicken meat, beef, pork cooked in hot olive oil with garnish  
(solo manzo/just beef/soulemant de beuf € 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

## **Mont d'or Vacherin du Haut-doubs DOP .....€ 22,00**

Formaggio francese a pasta molle gratinato al forno, servito in fascia di abete con uno spicchio di aglio con affettati misti, insalata verde e patate bollite  
Fromage Français au gratin au four, servi avec une gousse d'ail et avec chicorée belge aromatisés, charcuterie, pommes de terre et salade verte  
French soft cheese au gratin in the oven, served with a clove of garlic with flavored belgian chicory, chopping board, potatoes, green salad

I prezzi sono intesi a singola persona ed 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

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

### *Tartara di "Piemontese" (150 gr)*

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

### *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 avec confitures  
Valley Mixed Cheeses with jelly..... € 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

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

Crevettes cuites avec du lard D'Arnad et salade miste  
Baked prawns with Arnad Lard and mixed salad ..... € 14,00

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

Lard d'Arnad aux marrons et au miel  
Arnad lard with chestnuts and honey ..... € 12,00

### *Fontina frita con miele e mocetta*

Fromage fontina frit avec du miel et de la viande de bœuf assaisonné  
Fontina cheese fried with honey and meat seasoned beef ..... € 12,00

### *Mocetta su letto di misticanza con dadolata di mele, noci e riduzione di balsamico*

Boeuf assaisonné avec pommes, noix et vinaigre balsamique  
Seasoned beef meat with apples, nuts and balsamic vinegar ..... € 12,00

### *Parmigiana di Toma di Gressoney*

Aubergine, tomatoe, Gressoney et parmesan fromage  
Baked eggplants, tomatoes Gressoney and parmesan cheese ..... € 10,00

### *Terrina di fonduta di Fontina dop con radicchio saltato al vino rosso e tartufo*

Fondue de Fontina sur le chicorée sauté au vin rouge et à la truffe  
Fontina cheese fondue with red chicory in red wine and truffle ..... € 10,00

## *Insalatone / Large mixed salads / Grandes salades mixtes*

### *Insalatona FANTASY..... € 12,00*

Misticanza, mais, scamorza affumicata, tonno e olive  
Salade miste, maïs, scamorza cheese, olives et thon / mix salad, corn, scamorza, olives and tuna

### *Insalatona VEGAN..... € 12,00*

Cereali, noci, misticanza, pomodori pachino, zucchine  
Céréales, noix, salade miste, tomates cerises, courgettes  
Cereals, nuts, mix salad, cherry tomatoes, zucchini

### *Insalatona COPPAPAN..... € 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

### *Insalatona SIGNO' ..... € 12,00*

Misticanza, radicchio, carciofi, grana scaglie, olive e arancia  
Salade mixte, radicchio, artichauts, fromage Grana, olives et orange  
mixed salad, red chicories, artichokes, grain cheese, olives and orange

## *Primi Piatti / entrées / first courses*

### *Chitarrina con sugo di trota \* salmonata, acciughe e verza*

Pâtes fraîches chitarrina aux sauce de truite saumonée, anchois et chou de Savoie

Homemade Pasta chitarrina with sauce of salmon trout, anchovies and savoy cabbage € 12,00

### *Chitarrina al tartufo nero estivo (tuber aestivum)*

Pâtes fraîches chitarrina au truffe d'été noire

Homemade Pasta chitarrina with black summer truffle ..... € 12,00

### *Chitarrina o risotto ai porcini \**

Pâte fraîche chitarrina ou risotto aux cèpes

Homemade Pasta chitarrina or risotto with porcini mushrooms..... € 12,00

### *Risotto bleu d'Aoste e lamponi*

Risotto bleu d'Aoste et framboises

Risotto bleu d'Aoste cheese and raspberries ..... € 12,00

### *Polenta concia alla valdostana*

Polenta gratinée avec fromage

Cornmeal porridge gratin with cheese..... € 10,00

### *Zuppa Parmantier con tartufo e uova*

Potage Parmantier avec truffe noire et oeuf

Parmantier Soup with black truffle and egg..... € 12,00

### *Zuppa alla cipolla gratinata al forno con parmigiano e pane nero rafferma*

Soupe à l'oignon gratinée avec parmesan et pain noire

Parmantier Soup with black truffle and egg..... € 12,00

### *Zuppa alla "Valpellenze"*

Zuppa tipica della tradizione valdostana con brodo, verza, fontina pane rafferma e cannella

Soupe de la vallée avec le bouillon, le chou, le fromage fontina, pain noir et de cannelle

Valley soup with broth, cabbage, fontina cheese, black bread and cinnamon..... € 10,00

### *Pizzocchero alla valdostana*

Pasta di grano saraceno gratinata al forno con fontina, patate, brodo, verza e spinaci

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, cabbage and spinachs..... € 10,00

### *Gnocco \* alla bava*

Gnocchi à la piémontaise avec fondue

Potatoes dumplings with cheese fondu..... € 9,00

### *Pasta fresca fatta in casa con ragù bianco di cinghiale della valle*

Pâtes fraîches au ragoût blanche de sanglier

Homemade pasta with wild boar white ragu ..... € 10,00

### *Pasta fresca fatta in casa con ragù di anatra*

Pâtes fraîches de la maison à la sauce de canard

Homemade pasta with duck stew..... € 10,00

### *Pasta fresca \* fatta in casa fatto in casa alla Bolognese*

Pâtes fraîches de la maison à la sauce Bolognese

Homemade pasta with Bolognese souce ..... € 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*

***Hamburger “fresco” con contorno del giorno (200 gr)***

Burger / hamburger ..... € 18,00

***Tagliata con contorno del giorno (250/280 gr)***

Beef sliced sirloin grilled with daily garnish / Viande de boeuf coupé et grille..... € 19,00

***Costata con contorno del giorno (600/650 gr.)***

Rib eye steak grilled / entrecote grille..... € 26,00

***Fiorentina con contorno del giorno (1100 - 1300 gr)***

T-bone steak grilled / Bistecca a la “Fiorentina” ..... € 40,00

***Filetto alla griglia con contorno del giorno (250 gr)***

Grilled filet / filet grille..... € 28,00

***Filetto alla Chateaubriand (250 gr)***

Brandy flambéed filet / filet de boeuf flambés au brandy ..... € 30,00



***Agnello flambato al brandy al pistacchio e menta***

Agneau flambé à la pistache et à la menthe

Lamb ribsbrandy flambéed with pistachio and mint..... € 20,00

***Filetto di trota \* salmonata al tartufo nero estivo***

Filet de truite saumonée à la truffe noire d'été

Salmon trout backed with vegetables with black truffle..... € 18,00

***Stinco di vitello al forno con contorno del giorno***

Jarret de porc cuit avec garniture de la journée

Pork shank baked with daily garnish ..... € 18,00

***Polenta con carbonnade di cervo \****

Farine de mais bouilli avec civet de cerf

Cornmeal porridge with deer stew ..... € 18,00

***Cinghiale della valle al forno alla birra scura con contorno del giorno***

Viande de sanglier cuit à la biere brune avec garniture de la journée

Wild boar meat baked with black beer with a daily garnish..... € 20,00

***Petto d'anatra \* allo zenzero, miele e Torrette con contorno del giorno***

Magret de canard au le gingembre, le miel et le vin rouge

Duck breast with ginger, honey, red vine and a daily garnish ..... € 18,00

***Hamburger vegetariano***

burger végétarien / Vegetarian hamburger ..... € 16,00

## *Contorni del giorno*

***garniture de la journée / daily garnish ..... € 4,50***

## *Fritti / fried food / le frit*

<i>Ali di pollo</i> *....Ailes de poulet / chicken wings .....	€ 7,00
<i>Fiori di zucca</i> *....fleurs de courgettes / courgette flowers .....	€ 7,00
<i>Patatine</i> *.....frites / French fries.....	€ 6,00
<i>Verdure pastellate</i> * mélange de légumes frits battues / Mixed fried battered vegetables	€ 6,00
<i>Olive all'ascolana</i> * ....olives frites farcies de viande / fried olives stuffed with meat.....	€ 7,00
<i>Gran fritto misto</i> *....en peu des tous les frits /a bit of alls fried .....	€ 17,00

## *Menu per bimbi.....€ 16,00*

*Menù pour les enfants / baby menù*

*Pasta o 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  
potatos*

*pallina di gelato*

*Crème glacée / Ice cream*

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

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

<b>Tris di mousse della casa cioccolato, lamponi e yogurt.....</b>	<b>€ 7,00</b>
<i>Tris des mousses au chocolat, framboises et yaourt / Tris of chocolate mousse, raspberries and yogurt</i>	
<b>Semifreddo miele e pinoli in salsa vaniglia .....</b>	<b>€ 7,00</b>
<i>Parfait de miel et pignons de pin en sauce à la vanilla / honey and pine nuts parfait with vanilla cream</i>	
<b>Millefoglie scomposta con castagne e marmellata di fichi .....</b>	<b>€ 7,00</b>
<i>Millefeuille aux marrons et confiture de figues /Millefeuille with chestnuts and fig jam</i>	
<b>Tortino tiepido al cioccolato .....</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Chocolate hot cake / Gâteau chaud au chocolat</i>	
<b>Cheesecake ai frutti di bosco .....</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Cheesecake à les baies / berries cheesecake</i>	
<b>Tiramisù classico .....</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Classic tiramisù / tiramisù classique</i>	
<b>Tiramisù cocco e nutella.....</b>	<b>€ 7,00</b>
<i>Classic tiramisù with coconut and nutella / tiramisù avec noix de coco et nutella</i>	
<b>Torta di mele .....</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Tarte aux pommes / apple pie</i>	
<b>Monte bianco.....</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Dolce alle castagne e panna montata/ dessert avec des châtaignes et de la crème fouettée / dessert with chestnuts and cream</i>	
<b>Panna cotta all'arancio e fondente .....</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Panna cotta au l'orange et avec chocolat / Panna cotta with orange and dark chocolate</i>	
<b>Dame Blanche .....</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Gelato alla crema, panna montata e ganache al cioccolato/ Crème glacée , crème fouettée et ganache au chocolat / vanilla ice cream, cream and chocolate ganache</i>	
<b>Gelato al formaggio di capra e fichi caramellati.....</b>	<b>€ 5,00</b>
<i>Glace au fromage de chèvre et figues caramélisées / Goat cheese ice cream and caramelized figs</i>	
<b>Gelato alla crema .....</b>	<b>€ 5,00</b>
<i>Glace à la Crème /vanilla ice cream</i>	
<b>Gelato alla cannella.....</b>	<b>€ 5,00</b>
<i>Glace à la cannelle / Cinnamon Ice Cream</i>	
<b>Crostata ai lamponi .....</b>	<b>€ 5,00</b>
<i>Tarte maison aux framboises / raspberry or homemade tart</i>	
<b>Affogato al caffè .....</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Ice cream with caffè / Glace a la vanille avec café</i>	
<b>Sorbetto .....</b>	<b>€ 5,00</b>
<i>sorbet au citron / lemon sorbet</i>	

## **TORTE SU PRENOTAZIONE (a porzione) € 6,00**

**Base pan di spagna con crema cioccolato/chantilly/caffè**

*(Basque sponge cake with chocolate / chantilly cream / coffee )*

**Californiana base pastafrolla con chantilly e frutta fresca (Pastry base with chantilly and fresh fruit)**

**Torta della maison Pan di spagna al cioccolato, nutella e cocco**

*(Cake of sponge cake with chocolate, nutella and coconut)*

**Millefoglie con crema chantilly e pasta sfoglia (Millefeuille with Chantilly cream and puff pastry)**

**Bavarese allo yogurt/fragola/nocciola (Bavarian yogurt / strawberry / hazelnut)**

## **Menù Degustazioni**

*(tasting menu / menu degustation)*

### **MENU' VALDOSTANO.....€ 28, 00**

**Affettati della valle**

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

**Polenta alla valdostana**

*Polenta gratinée avec fromage / Cornmeal porridge gratin with cheese ..*

**Carbonnade di cervo\* con pane bruschettato**

*Civet de cerf avec du pain chaud/ Deer stew boiled with red wine with hot bread*

**Crostata ai lamponi**

*Tarte maison aux framboises / raspberry or homemade tart*

### **MENU' COPPAPAN..... € 35, 00**

**Mocetta su letto di misticanza con dadolata di mele, noci e riduzione di balsamico**

*Boeuf assaisonné avec pommes, noix et vinaigre balsamique*

*Seasoned beef meat with apples, nuts and balsamic vinegar*

**Pasta fresca fatta in casa\* con ragù bianco di cinghiale della valle**

*Pâte fraîche au ragoût blanche de sanglier*

*Homemade pasta with wild boar white ragu*

**Tagliata di " piemontese" con contorno**

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

**Cheesecake ai frutti di bosco**

*Cheesecake à les baies / berries cheesecake*

*Cheesecake à les baies / berries cheesecake*

### **MENU' PESCATO.....€ 38, 00**

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

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

**Chitarrina con sugo di trota\* salmonata, acciughe e verza**

*Pasta chitarrina aux sauce de truite saumonée, anchois et chou de Savoie*

*Pasta chitarrina with sauce of salmon trout, anchovies and savoy cabbage*

**Filetto di trota\* salmonata al cartoccio**

*Filet de truite saumonée cuit au four / Salmon trout backed*

**Sorbetto al limone**

*sorbet au citron / lemon sorbet*

# Bevande, Bar & Caffetteria,

## BEVANDE

### *La Nostra Acqua*

*(microfiltrata e depurata)*

*(water from our source / l'eau de notre source)*

*Acqua naturale 0.75 l. € 2,50*

*Acqua frizzante 0.75 l. € 2,50*

### *Birra Bionda Artigianale*

*(Draft lager beer / bière pression lager blonde)*

***“La Biere du Gran San Bernard”***

*Birra alla spina bionda 0.2 l. € 3.50*

*Birra alla spina bionda 0.4 l. € 6.00*

*Bibite in lattina / Soft drink € 3.50*

*Vino al calice*

*Verre de vin / wine glass da € 3.00 a € 6.00*

## CAFFETTERIA

*Caffè € 1.50*

*Caffè Orzo € 2.00*

*Caffè Gingseng € 2.00*

*Caffè valdostano € 4.50*

*Marocchino € 2.00*

*Cappuccino € 2.50*

*Latte macchiato € 2.50*

*The/Infusi € 2.00*

*Punch € 3.00*

*Bombardino € 4.00*

*Ciocolata calda € 4.00*

## AMARI/DIGESTIVI

*Amari € 3.00*

*Grappe da €3.00 a 5,00*

*Limoncello / Genepy € 3.00*

*Whisky da € 4.00 a € 8.00*

*Cognac/brandy da € 4.00 a € 8.00*

## SERVIZIO/SERVICE

€ 2.00



# PIZZERIA LE DAHU



## *I nostri impasti*

Farina tradizionale "00", con farina di soia, farina di semola	
Farina macinata a pietra.....	supplemento 1 €
Farina 5 cereali.....	supplemento 1.5 €
Farina integrale .....	supplemento 1.5 €
Senza glutine.....	supplemento 5.0 €

## *Our doughs*

Traditional flour "00", with soy flour, semolina flour	
Stoneground flour .....	extra charge 1 €
5 cereals flour.....	extra charge 1.5 €
Wholemeal flour .....	extra charge 1.5 €
Gluten free .....	extra charge 5.0 €

## *Les Notre pâte*

Farine traditionnelle "00", avec farine de soja, farine de semoule	
Farine moulue sur pierre.....	supplément 1 €
Farine 5 céréales .....	supplément 1.5 €
Farine intégrale .....	supplément 1.5 €
Sans gluten.....	supplément 5.0 €

- Pizza baby 1 euro in meno
- Pizza baby 1euro less
- Pizza baby 1 euro en moins

# PIZZERIA LE DAHU



## **I NOSTRI FRITTI\* / NOTRE FRIT\* / OUR FRIED\***

<b>Patatine fritte*</b> / frites / french fries .....	<b>€6.00</b>
<b>Ali di pollo*</b> / ailes de poulet /chicken wings .....	<b>€7.00</b>
<b>Olive all'ascolana*</b> /olives farcies /stuffed olives .....	<b>€7.00</b>
<b>Fiori di zucca*</b> / fleurs de courgettes / courgette flowers.....	<b>€7.00</b>
<b>Verdure pastellate*</b> / légumes battues / battered vegetables .....	<b>€6.00</b>
<b>Fritto misto*</b> .....	<b>€17.00</b>

\*prodotto congelato/ frozen product/ produit congelé

## **LE CLASSICHE/LES TRADITIONNELLES/THE TRADITIONALS**

<b>MARGHERITA</b> .....	<b>€ 7.00</b>
Pomodoro, mozzarella	
Tomate, mozzarella	
Tomato, mozzarella	

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

**MARINARA..... € 6.00**

Pomodoro, aglio, origano  
Tomate, ail, organ  
Tomato, garlic, oregano

**NAPOLETANA..... € 8.00**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano  
Tomate, mozzarella, anchois, organ  
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

**SICILIANA ..... € 8.00**

Pomodoro, capperi, acciughe, olive, origano  
Tomate, câpres, anchois, olives, organ  
Tomato, capers, anchovies, olives, oregano

**WURSTEL ..... € 8.00**

Pomodoro, mozzarella, wurstel  
Tomate, mozzarella, saucisse de strasbourg  
Tomato, mozzarella, sausage

**PROSCIUTTO COTTO..... € 8.00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
Tomate, mozzarella, jambon  
Tomato, mozzarella, ham

**CAMPAGNOLA ..... € 9.00**

Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia  
Tomate, mozzarella, champignons, saucisse  
Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage

**SALSICCIA..... € 8.00**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia  
Tomate, mozzarella, saucisse  
Tomato, mozzarella, sausage

**GORGONZOLA E CIPOLLE..... € 9.00**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla  
Tomate, mozzarella, gorgonzola, oignon  
Tomato, mozzarella, gorgonzola, onion

**TONNO ..... € 9.00**

Pomodoro, mozzarella, tonno  
Tomate, mozzarella, thon  
Tomato, mozzarella, tuna fish

**TONNO E CIPOLLA ..... € 9.50**

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla  
Tomate, mozzarella, thon, oignons  
Tomato, mozzarella, tuna fish, onions

**TEDESCA ..... € 9.00**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, wurstel  
Tomate, mozzarella, saucisse, saucisse de strasbourg  
Tomato, mozzarella, sausage, wurstel

**DIAVOLA ..... € 9.50**

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante  
Tomate, mozzarella, salami épicé  
Tomato, mozzarella, spicy salami

**VEGETARIANA.....€ 10.00**

Pomodoro, mozzarella, verdure miste di stagione, pachino  
Tomate, mozzarella, légumes de saison, tomates cerises  
Tomato, mozzarella, mixed vegetables in season, cherry tomatoes

**SPECK E BRIE.....€9.00**

Pomodoro, mozzarella, speck, brie  
Tomate, mozzarella, speck, brie  
Tomato, mozzarella, speck, brie

**GRECA .....€8.00**

Pomodoro, mozzarella, olive  
Tomate, mozzarella, olives  
Tomato, mozzarella, olives

**SPECK E FONTINA .....€9.00**

Pomodoro, mozzarella, speck, fontina  
Tomate, mozzarella, speck, fontina  
Tomato, mozzarella, speck, fontina cheese

**CAPRICCIOSA ..... €11.50**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofini, capperi, acciughe, origano  
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts, câpres, anchois, origan  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes, capers, anchovies, oregano

**QUATTRO STAGIONI ..... €11.00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofini  
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes

**BUFALA ..... €10.00**

Pomodoro, mozzarella di bufala, pachino  
Tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises  
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes

**PROSCIUTTO CRUDO ..... €10.00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo  
Tomate, mozzarella, jambon cru  
Tomato, mozzarella, ham

**PARMIGIANA.....€9.00**

Mozzarella, melanzane, parmigiano, pomodoro  
Mozzarella, aubergines, parmesan, tomate  
Mozzarella, eggplant, parmesan, tomato

**PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI.....€9.00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi  
Tomate, mozzarella, jambon, champignons  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

**VALDOSTANA.....€9.50**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fontina  
Tomate, mozzarella, jambon, fontina  
Tomato, mozzarella, ham, fontina

**BISMARCK ..... €10.00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo  
Tomate, mozzarella, jambon, oeuf  
Tomato, mozzarella, ham, egg

**CALZONE CLASSICO .....€9.00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
Tomate, mozzarella, jambon

---

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

Tomato, mozzarella, ham

**AMERICANA ..... €9.00**

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte  
Tomate, mozzarella, saucisse de strasbourg, french fries  
Tomato, mozzarella, sausage, chips

**HAWAIANA ..... €9.00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas  
Tomate, mozzarella, jambon, ananas  
Tomate, mozzarella, ham, pineapple

## LE BIANCHE/ LES BLANCHES/THE WHITE

**PATTY ..... €9.00**

Mozzarella, zucchine, stracchino, speck  
Mozzarella, courgettes, stracchino, speck  
Mozzarella, zucchini, stracchino, speck

**STRACCHINO ..... €9.50**

Mozzarella, stracchino, rucola, parmigiano  
Mozzarella, stracchino, roquette, parmesan  
Mozzarella cheese, stracchino, rocket salad, parmesan

**FOYER ..... €9.50**

Mozzarella, gorgonzola, pere, noci  
Mozzarella, gorgonzola, poires, noix  
Mozzarella, gorgonzola, pears, walnuts

**SFIZIOSA ..... €11.00**

Mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto crudo  
Mozzarella, mozzarella de bufflone, jambon cru  
Mozzarella, buffalo mozzarella, parma ham

**FRIARIELLI E SALSICCIA ..... €9.50**

Mozzarella, friarielli, salsiccia  
Mozzarella, fanes de navet, saucisse  
Mozzarella, broccoli rabe, sausage

**QUATTRO FORMAGGI ..... €10.00**

Formaggi misti  
Fromages mixtes  
Mixed cheeses

**PORCINI E SALSICCIA ..... €10.00**

Mozzarella, porcini, salsiccia  
Mozzarella, cèpes, saucisse  
Mozzarella, porcini mushrooms, sausage

**THOVEX ..... €11.00**

Mozzarella, porcini, rucola, stracchino  
Mozzarella, cèpes, roquette, stracchino (fromage à pâte molle)  
Mozzarella, porcini mushrooms, rocket salad, stracchino (soft cheese)

**TREVISANA ..... € 11.00**

Mozzarella, trevisana, funghi, parmigiano, olive  
Mozzarella, laitue Trevisana, champignons, parmesan, olives

---

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

Mozzarella, lettuca Trevisana, mushrooms, parmesan, olives

**MOULIN..... €11.00**

Mozzarella, trevisana, salsiccia, fontina, pancetta  
Mozzarella, laitue trevisana, saucisse, fontina, bacon  
Mozzarella, lattuce trevisana, sausage, fontina, bacon

**BATHIEU ..... €11.00**

Mozzarella, cotto, bufala, zucchine  
Mozzarella, jambon, mozzarella de bufflonne, courgettes  
Mozzarella, ham, buffalo mozzarella, zucchini

**MONT BLANC ..... €11.00**

Mozzarella, noci, mele, gorgonzola  
Mozzarella, noix, pommes, gorgonzola  
Mozzarella, walnuts, apples, blue cheese

**THUILLEN ..... €11.00**

Mozzarella, lardo, miele, noci  
Mozzarella, lard, miel, noix  
Mozzarella, lard, honey, nuts

**GAMBERETTI E ZUCCHINE..... €11.00**

Mozzarella, gamberetti\*, zucchine  
Mozzarella, crevettes\*, courgettes  
Mozzarella, shrimps\*, zucchini

**VILLARET..... €11.00**

Mozzarella, brie, zucchine, pancetta, uovo  
Mozzarella, brie, courgettes, bacon, oeuf  
Mozzarella, brie, zucchini, bacon, egg

**TARTUFO E PORCINI..... €13.00**

Mozzarella, salsa al tartufo, porcini  
Mozzarella, sauce à la truffe, cèpes  
Mozzarella, truffle sauce, porcini mushrooms

**PERA CARA' ..... €11.00**

Mozzarella, zucca, salsiccia, scamorza affumicata, pancetta  
Mozzarella, citrouille, saucisse, fromage fumé, bacon  
Mozzarella, pumpkin, sausage, smoked cheese, bacon

**LA BALME ..... €11.00**

Mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia, pesto  
Mozzarella, fromage fumé, saucisse, pesto genovese  
Mozzarella, smoked cheese, sausage, pesto sauce

**DINO..... €12.00**

Mozzarella, gamberetti, pachino giallo, pachino rosso, grana  
Mozzarella, crevettes, tomates cerises, parmesan  
Mozzarella, , shrimps, cherry tomatoes, parmesan

**ENTREVES..... €11.00**

Mozzarella, salsiccia, porri, glassa balsamico, grana  
Mozzarella, saucisse, poireau, balsamic, parmesan  
Mozzarella, sausage, leek, balsamic, parmesan

**FOCACCE**

**OLD SCHOOL..... €13.00**

Mozzarella di bufala, bresaola, rucola, parmigiano

---

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

Mozzarella de bufflonne, bresaola, roquette, parmesan, huil, origan  
Buffalo mozzarella, bresaola, rocket salad, parmesan cheese, oil, origan

**TRICOLORE ..... €11.00**

Mozzarella di bufala, pachino, rucola, grana, olio, origano  
Mozzarella de bufflonne, tomates cerises, roquette, parmesan, huil, origan  
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, parmesan, oil, origan

**COPPAPAN..... €13.00**

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pachino, olio, origano  
Mozzarella de bufflonne, jambon cru, huil, origan  
Mozzarella, parma ham, oil, origan

**LA MORTAZZA ..... €11.00**

Mozzarella di bufala, mortadella, pistacchio  
Mozzarella de bufflonne, mortadella, pistache  
Mozzarella, mortadella, pistachio

**FORNARINA ..... €5.00**

Olio, sale, origano  
Huile, sel, origan  
Oil, salt, origan

**FOCACCIA ALL'AGLIO ..... €6.00**

Olio, sale, origano, aglio  
Huile, sel, origan  
Garlic bred

## FOCACCE RUSTICHE

**RUSTICA VALDOSTANA..... €10.00**

Mozzarella, prosciutto cotto, fontina, grana  
Mozzarella, jambon , fontina, parmesan  
Mozzarella, ham, fontina, parmesan

**RUSTICA CRUDO..... €12.00**

Mozzarella, crudo, scamorza affumicata, rucola, pachino, grana  
Mozzarella, jambon cru, fromage fumé, roquette, tomate cerises  
Mozzarella, parma ham, smoked cheese, rocket salad, cherry tomatoes

## LE SPECIALI/LES SPÉCIALES/ THE SPECIALS

**LE DAHU ..... €13.00**

Mozzarella, pachino, rucola, mozzarella di bufala, scaglie di grana  
Mozzarella, tomates cerises, roquette, mozzarella de bufflonne, parmesan  
Mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, buffalo mozzarella, parmesan

**PIZZAIOLO..... €13.00**

Pomodoro, mozzarella di bufala, salamino, gorgonzola, brie  
Tomate, mozzarella de bufflonne, salami, gorgonzola, brie  
Tomato, buffalo mozzarella, salami, blue cheese, brie

**AVALANCHE GUARD ..... €13.00**

Mozzarella, pachino, olive, gorgonzola, fontina, salamino piccante, salsiccia  
Mozzarella, tomates cerises, olives, gorgonzola, fontina salami épicé, saucisses  
Mozzarella, cherry tomatoes, olives, blue cheese, fontina cheese, spicy salami, sausage

**BACANOTTA..... €13.00**

Mozzarella, fontina, mocetta, zucchini

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

Mozzarella, fontina, mocetta, courgette  
Mozzarella, fontina cheese, mocetta, zucchini

**SAVOIARDA ..... €13.00**

Mozzarella, porcini, raclette, fontina, pancetta  
Mozzarella, cèpes, raclette, fontina, bacon  
Mozzarella, porcini mushrooms, raclette, fontina, bacon

**BUIC..... €12.50**

Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, speck, gorgonzola  
Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, speck, gorgonzola  
Tomato, mozzarella, zucchini, eggplant, speck, gorgonzola

**PONT SERRAND ..... €12.50**

Pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia, salame piccante  
Tomate, mozzarella, oignon, saucisse, salami épicé  
Tomato, mozzarella, onions, sausage, spicy salami

**ARLY ..... €12.50**

Pomodoro, mozzarella di bufala, zucchini, speck  
Tomate, mozzarella de bufflonne, courgettes, speck  
Tomato, buffalo mozzarella, zucchini, speck

**TARTUFATA..... €14.00**

Mozzarella, salsa di tartufo  
Mozzarella, sauce à la truffe  
Mozzarella, truffle sauce

**GRAN GOLETTE ..... €13.00**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, rucola, pachino, mozzarella di bufala  
Tomate, mozzarella, saucisse, roquette, tomates cerise, mozzarella de bufflonne  
Tomato, mozzarella, sausage, rocket salad, cherry tomatoes, buffalo mozzarella

**CAROLISE..... €12.50**

Pomodoro, mozzarella, stracchino, salame piccante, olive  
Tomate, mozzarella, stracchino, salami épicé, olives  
Tomato, mozzarella, stracchino, spicy salami, olives