



BISTROT
LAGO BLU

— BREUIL - CERVINIA —

COCKTAILS



SPRITZ <i>(Aperol / Campari / Dahu) Prosecco, Soda</i>	10
HUGO <i>Liquore St-Germain, Prosecco, Soda</i>	12
MOSCOW MULE <i>Vodka, Succo di lime, Ginger beer</i>	14
WHITE PEAK <i>Gin, liquore al Lychee, liquore ai fiori di sambuco, succo limone, sciroppo di zucchero</i>	16
BLOODY MARY <i>Vodka, Succo di pomodoro, Succo di limone, Worcestershire sauce, Tabasco, Sale e Pepe</i>	14

WINE BY THE GLASS

CHARMAT Fripon, Extra-dry Refrain, Dry	8	BEER Bottled or Draft	7
WHITE Bland de Morgex & de la Salle Nus Malvoisie Petite Arvine	8	<i>Coffee / Tea / Soft Drinks</i>	
RED Cornalin Quatre Vignobles Fumin, Esprit Follet	8		

Hamburger with French Fries

18

Grilled beef burger with melted cheese, bacon and tomato

(3, 9, 13, 14)

Caesar Salad

16

Crisp romaine lettuce with grilled chicken, parmesan shavings, croutons and Caesar dressing

(3, 5, 9)

Plin Ravioli

20

Traditional pasta parcels served with a delicately sage infused demi-glace

(3, 9, 12, 13, 14)

**Valdotain Focaccia**

14

Saint-marcel cured ham and fontina cheese

(3, 9, 13)

Valley Cured Meats and Cheeses

22

Served with almonds, walnuts, fig bread, and traditional fruit mostarda

(2, 3, 9, 13)

Spaghetti

16

Tomato and fresh basil
or
Bolognese

(9, 12, 13)

**Vegetarian Selection****Grilled Vegetable Plate**

16

Roasted cauliflower, grilled seasonal vegetables, and soy sauce

(3, 7, 9)

Caprese di Mozzarella

14

Pomodori freschi a fette, mozzarella di bufala, basilico, e olio extravergine di oliva

(3)

Dessert**Ice Cream**

8

Vanilla, chocolate, hazelnut

(1, 2, 3)

Cogne Cream

11

Whipped chocolate and rum cream with Valdostana wafer

(2, 3, 14)

Hamburger con Patatine Fritte 18

Hamburger di manzo alla griglia con formaggio fuso, bacon e pomodoro

(3, 9, 13, 14)

Insalata Caesar 16

Lattuga romana con pollo alla griglia, scaglie di parmigiano, crostini e salsa Caesar classic

(3, 5, 9)

Ravioli del Plin 20

Ravioli tradizionali serviti con demi-glace delicatamente profumata alla salvia

(3, 9, 12, 13, 14)

**Proposte Vegetariane****Piatti di Verdure Grigliate** 16

Con cavolfiore arrostito, verdure miste grigliate e salsa di soia

(3, 7, 9)

Dolci**Gelato** 8

Vaniglia, cioccolato, nocciola

(1, 2, 3)

Focaccia Valdotain 14

Focaccia con prosciutto crudo di Saint-Marcel e fontina d'alpeggio

(3, 9, 13)

Selezione di Salumi e Formaggi 22

con pane alle noci, mandorle, fichi e mostarda di frutta

(2, 3, 9, 13)

Spaghetti 16

Al pomodoro e basilico fresco oppure alla bolognese

(9, 12, 13)

**Caprese di Mozzarella** 14

Pomodori freschi a fette, mozzarella di bufala, basilico e olio extravergine di oliva

(9)

Crema di Cogne 11

Crema mantecata al cioccolato e rhum con tegola Valdostana

(2, 3, 14)

1 – Arachidi e derivati - *Peanuts and derivatives*

2 – Frutta a guscio - *Nuts*

3 – Latte e derivati - *Milk and dairy products*

4 – Molluschi - *Molluscs*

5 – Pesce - *Fish*

6 – Sesamo - *Sesame*

7 – Soia - *Soy*

8 – Crostacei - *Crustaceans*

9 – Glutine - *Gluten*

10 – Lupini - *Lupins*

11 – Senape - *Mustard*

12 – Sedano - *Celery*

13 – Anidride solforosa e solfiti - *Sulfur dioxide and sulphites*

14 – Uova e derivati - *Eggs and derivatives*

Tutti i prezzi sono espressi in euro e includono l'IVA

All prices are expressed in euros and include VAT