

LA JOLIE BERGÈRE BAITA DI MONTAGNA

MENÙ

LA LISTA COMPLETA DELLE SOSTANZE E DEI PRODOTTI CHE
PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE È PRESENTE NELL'ULTIMA
PAGINA DEL MENÙ.

OGNI PIATTO È CONTRASSEGNA TO CON IL RELATIVO NUMERO.
E' COMUNQUE IMPORTANTISSIMO INFORMARE IL
PERSONALE CIRCA ALLERGIE O INTOLLERANZE PRIMA DI
INZIARE IL PASTO.

IL MENÙ "GOURMET"

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI MISTI

...

PRIMO PIATTO A SCELTA

(I PRIMI PIATTI CONTRASSEGNA TI CON IL SIMBOLO § SONO ORDINABILI MINIMO PER DUE PERSONE)

...

BIS DI SECONDI PIATTI CON POLENTA NATURALE SEMI-INTEGRALE MACINATA A PIETRA O CONTORNO DEL GIORNO.

...

DESSERT A SCELTA DALLA CARTA

LA POLENTA CONCIA PUÒ ESSERE SCELTA COME PRIMO PIATTO E INCLUSA NEL PREZZO, IN AGGIUNTA COME CONTORNO AVRÀ UN SUPPLEMENTO DI EURO 6,00 A PORZIONE.

IL MENÙ NON È DIVISIBILE TRA PIÙ PERSONE

COPERTO, SERVIZIO, PANE FATTO IN CASA E ACQUA DI SORGENTE 2 / PERS

*IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO , AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI.

LA CARTE

**COPERTO, SERVIZIO, PANE FATTO IN CASA E ACQUA DI SORGENTE
2 EURO/PERSONA**

***IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO , AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE
ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI.
AL FINE DI GARANTIRE LA QUALITÀ E LA FRESCHEZZA, ALCUNI PRODOTTI
POSSONO AVER SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLA
TEMPERATURA.**

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

JAMBON DE BOSSES DOP STAGIONATO SU UN LETTO DI FIENO D'ALPEGGIO, COPPA STAGIONATA, LARDO ALLE ERBE DI MONTAGNA, TRADIZIONALE MOTSETTA, SALAMINO, FONTINA DOP [7-8]

MOUSSE DI RICOTTA FRESCA CON MOSTARDA DI ARANCE, CIPOLLINE AL BALSAMICO E SEMI DI PAPAVERO [7-9-10-11] 

TARTARE DI SOTTOFILETTO ALLA GRESSONARA

[4-7-10]

CASTAGNE BIO AL MIELE E POLLINE DEI FIORI CON RICCIOLI DI BURRO DI MONTAGNA [7]

CREMA DI ZUCCA, LENTICCHIE  E DADOLATA DI COTECHINO NOSTRANO [7-8-9-11]



VEGETARIANO

*IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO , AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI.


AL FINE DI GARANTIRE LA QUALITÀ E LA FRESCHEZZA, ALCUNI PRODOTTI POSSONO AVER SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA.

PRIMI PIATTI FATTI IN CASA


**CRESPELLE DELLA TRADIZIONE VALDOSTANA, INTEGRALI,
GRATINATE AL FORNO CON BÉCHAMEL ALL'AROMA DI
FUNGO PORCINO** [1-3-7-9]

**TAGLIATELLE FRESCHE ALL'UOVO E BARBABIETOLA, RAGÙ
DI CINGHIALE AL PROFUMO DI TARTUFO** [1-3-7-9-]

**TRADIZIONALE POLENTA “CONCIA” SEMI-INTEGRALE
MACINATA A PIETRA, GRATINATA AL FORNO** [7] 

**LA MINISTRA DELLA NONNA: VELLUTATA DI VERDURE
CON CROSTINI DI PANE NERO FATTO IN CASA E FONTINA
DOP** [1-7-9-11-13] 

**LA “SEUPPA” VALPELLINENTZE RIVISITATA:
VERZA, PANE FATTO IN CASA, FONTINA DOP E PANCETTA
AFFUMICATA** [1-7-9-10]

**LA TARTIFLETTE: PATATE KM 0 “FRICASSIATE” CON LA
CIPOLLA, FONTINA DOP E ROSMARINO** [3-7-9] 



VEGETARIANO

*IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO , AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI
POSSONO ESSERE SURGELATI.

AL FINE DI GARANTIRE LA QUALITÀ E LA FRESCHEZZA, ALCUNI PRODOTTI POSSONO AVER SUBITO UN
PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA.

SECONDI PIATTI

SERVITI CON LA POLENTA AL NATURALE SEMI-INTEGRALE
MACINATA A PIETRA O IL CONTORNO DEL GIORNO

[7-9-10]




**STUFATO DI CERVO* AL PINOT NOIR, MIRTILLI E
NOCI** [1-7-8-9]

**TRADIZIONALE SALSICCETTA “ALL'ANCIENNE
MANIÈRE”** [1-7-8-9]

**“ LA MANDOLA' ”: COPPATA AL FORNO COTTA A
BASSA TEMPERATURA AL BLANC DI MORGEX E
LA SALLE E PROFUMO DI MANDORLA**

[1-7-8-9-10]

**CONTORNO D'ECCELLENZA: TRADIZIONALE
POLENTA “CONCIA” SEMI-INTEGRALE MACINATA A
PIETRA, GRATINATA AL FORNO**  [7]



VEGETARIANO

***IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO , AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE
ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI.**

**AL FINE DI GARANTIRE LA QUALITÀ E LA FRESCHEZZA, ALCUNI PRODOTTI POSSONO AVER
SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA.**

GUSTI E PROFUMI GENUINI

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI TIPICI

[7-8-9]



RICOTTA FRESCA

DALLA LAVORAZIONE DEL LATTE MIGLIORE NASCE LA RICOTTA VACCINA.
IL SUO SAPORE DELICATO E LA SUA CONSISTENZA MORBIDA NE FANNO
UN'OTTIMA SPECIALITÀ

LA FONTINA DOP

LATTE VACCINO CRUDO, DAL SAPORE DOLCE E DALLA PASTA
MORBIDA E FONDENTE IN BOCCA
FORMAGGIO VINCITORE DELLA MEDAGLIA D'ORO NELLA
OLIMPIADE DEI FORMAGGI DI MONTAGNA

LA TOMA AL NATURALE O AROMATIZZATA

LATTE VACCINO CRUDO, INTERO O PARZIALMENTE SCREMATO
DI MEDIA STAGIONATURA

LA TOMA DI CAPRA DI LUIGINO LEVAL KM 0

LATTE CRUDO DI CAPRA, SALATO, APPENA PICCANTE CON
AROMA LATTICO, PASTA MORBIDA ALL'ESTERNO PIÙ
COMPATTA ALL'INTERNO

**ABBINAMENTI: MIELE NOSTRANO KM 0 E MOSTARDA DI
FRUTTA FATTA IN CASA**

L'ANGOLO DELLE DELIZIE

PRODUZIONE DELLA CASA

**TRADIZIONALE PANNA COTTA IN 4 VARIANTI A SCELTA:
NATURALE, FRUTTI ROSSI, CIOCCOLATO [7]**

CRÈME BRÛLÉE [3-7]

**LA CREMA DEL PASTORE: CREMOSO DI CIOCCOLATO
FONDENTE E TEGOLE ARTIGIANALI [1-3-7-8]**

SORBETTO DEL GIORNO

**STRUDEL DI MELE CON PANNA FRESCA MONTATA E
CREMA ALLA VANIGLIA [1-3-7-8]**

**COPPA "MONT BLANC": CASTAGNE BIO CON SOFFICE
PANNA MONTATA E CIOCCOLATA CALDA [7-8]**

CROSTATE DEL GIORNO [1-3-7-8]

SEGUE....

**VINI DA MEDITAZIONE
IN ABBINAMENTO AI NOSTRI DESSERT!**

VINI DA MEDITAZIONE...

NINIVE

– ERMES PAVESE –

“DA UVE STRAMATURE DEL BLANC DI MORGEX ET LA SALLE-
VENDAGE TARDIVE.

LA VENDEMMIA AVVIENE NELLA PRIMA DECADE DI DICEMBRE DOPO
CHE SI SONO VERIFICATE DIVERSE GELATE. PROFUMO DI FIENO
SECCO E MUSCHIO CON LEGGERI SENTORI DI FRUTTA
ESOTICA. SAPORE MORBIDO, CALDO E VELLUTATO.”

BOTTIGLIA 35,00 EURO CALICE 8,00 EURO

FLÉTRY AU VENT

–FRÈRES GROSJEAN–

“IL VENTO ACCAREZZA E AVVOLGE I CHICCHI PREZIOSI DI QUESTA
UVA QUANDO, POSTI ULTERIORMENTE AD APPASSIRE ALLE FREDDE
BREZZE AUTUNNALI, ATTENDONO LA LORO VINIFICAZIONE CHE
AVVIENE DURANTE GLI ULTIMI GIORNI DELL'ANNO.”

BOTTIGLIA 28,00 EURO CALICE 7,00 EURO

CHAUD DE LUNE

–CAVE DU VIN BLANC DE MORGEX–

“VENDEMMIA INVERNALE DELLE UVE PRIÉ BLANC.
SENSAZIONI DI ORIGANO, TIMO E MENTA. NEL FINALE NOTE DI
MIELE DI RODODENDRO E ALBICOCCA. NETTE SENSAZIONI DI
ALBICOCCA SI MESCOLOANO A FRESCHE NOTE DI CEDRO E LIMONE.”

BOTTIGLIA 50,00 EURO CALICE 13,00 EURO

VINUM PRO SANCTA MISSA

-CONSORZIO 4000 MÈTRES VINS D'ALTITUDE -

"IMBOTTIGLIATO E SIGILLATO SECONDO LE NORME DEL DIRITTO
CANONICO E DELLA «*COSTITUZIONE APOSTOLICA MISSALE
ROMANUM*» SOTTO IL CONTROLLO DELLA CURIA VESCOVILE DI
AOSTA. LE UVE SONO STATE RACCOLTE PRESSO LE PARROCCHIE DI
MORGEX, AVISE, NUS E CHAMBAVE."

BOTTIGLIA 35,00 EURO CALICE 8,00 EURO

MOSCATO D'ASTI

-GIANNI DOGLIA-

BOTTIGLIA EURO 16,00

INZIA CON NOI!!!
SPECIALE
CAPODANNO
IN BAITA



www.disegnidacoloraregratis.it

SCRIVICI A

LAJOLIEBERGERE@GMAIL.COM

**TI INVIEREMO IL PROGRAMMA E TUTTI I
DETTAGLI PER UN MAGNIFICO E SPECIALE FINE E
INIZIO DI ANNO CON NOI!**

SOGNATE UN MATRIMONIO ROMANTICO ED
ORIGINALE?

*Wedding
Day*

**ALLORA PERCHÉ NON ORGANIZZARE IL
VOSTRO MATRIMONIO QUI!
ABBANDONATE LA CONFUSIONE DELLA
CITTÀ, PERCHÉ LA MONTAGNA REGALA
365 GIORNI ALL'ANNO DI PANORAMA
MOZZAFIATO, ARIA FRESCHISSIMA E
LECCORNIE PER GRANDI E PICCINI**

SEGUICI SU 

BAITA LA JOLIE BERGERE – SPECIALE WEDDING



**ORGANIZZIAMO INSIEME L'ATTIVITÀ IN
ALTA MONTAGNA CHE CONTRIBUIRÀ A
SALDARE I RAPPORTI TRA I MEMBRI DEL
TUO TEAM!**

**SE SEI INTERESSATO AD UN'AVVENTURA
DI TEAM BUILDING IN ALTA MONTAGNA
PER IL TUO STAFF SEI NELLA LOCATION
GIUSTA!**

RICHIEDICI MAGGIORI INFORMAZIONI !

Let's Party!

**LA SCELTA DELLA GIUSTA LOCATION
È ALLA BASE DEL SUCCESSO DI OGNI
EVENTO!**

**LA NOSTRA BAITA È IL LUOGO
IDEALE PER EVENTI PRIVATI, FESTE
DI COMPLEANNO, MATRIMONI, CENE
AZIENDALI**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE: A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTOSIO (1); B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (1); C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO; D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE: A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI; B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE: A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (1); B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA; C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA; D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE: A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA; B) LATTIOLO.
8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.