



LUPPOLO e GRANO  
pizza d'altura

## La Bière d'Ayas

L'eau de nos montagnes, une part d'orge cultivée à Lignod à 1800 m, une part de houblon cultivé à Champoluc à 1600 m, la passion et le savoir-faire d'un maître brasseur, Michel Becquet, amoureux d'un territoire qu'il appelle chez lui: ces sont les seuls ingrédients de "La Bière d'Ayas", une bière qui ne connaît pas la plaine et que nous proposons en accompagnement de nos pizzas.

### Bières à la pression

0,20cl € 4.50

0,40cl € 8.00

**Bitter** Bière Blonde de Haute Fermentation Légèrement Amère (4,5% Vol)

---

**Champoluc I.P.A.** Bière de Haute Fermentation Légèrement Ambrée (5,4% Vol)

---

**Lignod Roggenbier** Bière Rouge de Haute Fermentation (6,2% Vol)

### Bières en bouteille

€ 8.00

**Ayas Pale Ale** *Bière Blonde de Haute Fermentation 33 cl (5,4% Vol)*

Houblons allemands Mittlefruh et Tettnanger. Doux avec des parfums importants de malts parfumés issus de notre orge cultivée au-dessus de 1600 mètres et du miel.

---

**Champoluc I.P.A.** *Bière de haute fermentation légèrement ambrée 33 cl (5,4% Vol)*

Houblon Cascade. Notes d'agrumes, avec la douceur de Simcoe qui donne des notes florales et légèrement épicées, tandis que le Columbus avec un pourcentage élevé d'acides alpha donne l'amertume persistante.

---

**Lignod Roggenbier** *Bière Rouge de Haute Fermentation 33 cl (6,2% Vol)*

Le seigle cultivé dans nos champs donne des notes d'épices et de pain noir avec une douceur donnée par notre orge. Produit en tant que Weiss, il a une bonne teneur en alcool.

---

**Cuneaz Russian Imperial Stout** *Bière Noire Hautement Fermentée 33 cl (8,0% Vol)*

La présence de houblons américains, de malt et d'orge cultivés dans nos champs lui confère une belle amertume et rondeur. Notes de café, de réglisse et de chocolat noir données par l'orge torréfiée.

---

**Antagnod A.P.A.** *Bière de haute fermentation légèrement ambrée 33cl (5,1% Vol)*

Notes florales données par les houblons Columbus et Cascade. Le houblon Tettnanger apporte équilibre et douceur. Frais avec une amertume délicate et discrète. L'orge cultivée ici à Ayas au-dessus de 1700m. Donne un parfum de croûte de pain.

**COUVERT: € 2,00**

**PÂTE SANS GLUTEN \*(Produit réfrigéré et surgelé par nos soins) OU PÂTE COMPLÈTE + € 1.00**

LA FARINE PEUT CONTENIR DES TRACES DE (6-11-8-7-3)

**LISTE DES ALLERGÈNE:** (1) GLUTEN / (2) COQUILLAGES ET DÉRIVÉS / (3) OEUFS / (4) POISSON ET C/ (5) CACAHUËTES ET DÉRIVÉS

(6) SOJA ET DÉRIVÉS / (7) PRODUITS LAITIERS / (8) FRUITS A COQUE / (9) CÉLERI ET DÉRIVÉS / (10) MOUTARDE ET DÉRIVÉS

(11) GRAINES DE SÉSAME ET DÉRIVÉS / (12) DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES / (13) LUPIN ET DÉRIVÉS (14) MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS

**PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI**



LUPPOLO e GRANO  
pizza d'altura

## Les Bières du Grand St. Bernard

**Helles Gluten Free Lager** € 6.00  
Malt pilsner pâle et un peu de malt caramel d'Allemagne, houblon cultivé à Tett nang et Hallertau, Allemagne. Levure de fermentation basse. Senteurs florales herbacées..

## Nos cocktails

**Spritz Aperol** € 6.00  
Aperol, Prosecco, Soda

---

**Spritz Campari** € 6.00  
Campari, Prosecco, Soda

---

**Spritz al Bergamotto** € 7.00  
Italicus Bergamotto, Prosecco, Soda

---

**Spritz Saint Germain** € 7.00  
Saint Germain sureau liqueur, Prosecco, Soda

---

**Americano** € 7.00  
Campari, Vermouth, Soda

---

**Negroni** € 7.00  
Campari, Vermouth, Gin

---

**Negroni Sbagliato** € 7.00  
Campari, Vermouth, Prosecco

---

**Coca & Rum** € 7.00  
CocaCola, Rum

---

**Gin & Tonic** € 9.00  
Glacialis (Levi), Old Tom (Saint Bernard), Hendrick's

**COUVERT: € 2,00**

**PÂTE SANS GLUTEN \*(Produit réfrigéré et surgelé par nos soins) OU PÂTE COMPLÈTE + € 1.00**

LA FARINE PEUT CONTENIR DES TRACES DE (6-11-8-7-3)

**LISTE DES ALLERGÈNE:** (1) GLUTEN / (2) COQUILLAGES ET DÉRIVÉS / (3) OEUFS / (4) POISSON ET c/ (5) CACAHUËTES ET DÉRIVÉS

(6) SOJA ET DÉRIVÉS / (7) PRODUITS LAITIERS / (8) FRUITS A COQUE / (9) CÉLERI ET DÉRIVÉS / (10) MOUTARDE ET DÉRIVÉS

(11) GRAINES DE SÉSAME ET DÉRIVÉS / (12) DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES / (13) LUPIN ET DÉRIVÉS (14) MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS

**PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI**



## Mes vins

### Rouges

#### Petit Rouge Vigne Plan, Didier Gerbelle

€ 36.00

C'est le cépage autochtone le plus cultivé en Vallée d'Aoste. Le vignoble est formé des différents raisins de variété Petit Rouge au 100% et il est situé en zone collinaire à Villeneuve à une altitude de 670 m. Une fois les raisins vendangés, ils sont pressés et macérés pendant 12-15 jours dans des cuves en acier où la fermentation a lieu. Suite au soutirage les vins sont affinés pendant 12 mois en fûts de chêne français. La couleur est rouge vif et le vin présente des parfums de rose sauvage et de fruits rouges; sec et corsé.

#### Peque-Na, Didier Gerbelle

€ 32.00

Du patois "Pourquoi pas?", le cépage est Cornalin au 70%, Petit Rouge et Premetta 15% sur lesquelles les premières refermentent. Il se situe entre Aymavilles et Villeneuve à une altitude qui varie de 640 à 670 m. Une fois les raisins vendangés, ils sont pressés et macérés pendant 12-15 jours dans des cuves en acier où la fermentation a lieu. Suite au soutirage les vins sont affinés pendant 12 mois en fûts de chêne de Slavonie. Moelleux en bouche avec des notes florales, de fruits rouges et d'épices.

#### L'Aîné, Didier Gerbelle

€ 45.00

Du patois "Aîné", dédié à son fils, le cépage est Neret au 100%, un cépage autochtone valdôtain dont on avait perdu les traces depuis des décennies. Il est situé dans la commune de Aymavilles à 640 m. Une fois les raisins vendangés, ils sont pressés et macérés sur les écorces pendant 10-12 jours. A seguito della svinatura, i vini sono stati affinati per 8 mesi in barrique già usate e poi imbottigliate. Dal colore rosso rubino con riflessi viola. Gusto equilibrato con sentori di ribes e spezie, vellutato.

#### Torrette Superiore, Didier Gerbelle

€ 32.00

Le cépage est composé de 70 % Petit Rouge, complété par Cornalin, Fumin et Premetta (30 %). Il est situé sur la commune d'Aymavilles, à une altitude de 640 mètres. Une fois vendangés, les raisins sont foulés et laissés à macérer pendant 12 à 15 jours dans des cuves en acier inoxydable, où se déroule la fermentation. Après l'écouage, les vins sont élevés pendant 12 mois en fûts de chêne français. Robe rouge rubis, avec des arômes de fruits rouges, de rose et de violette. En bouche, il se révèle ample, équilibré et floral.

#### Gamay, Lo Triolet

€ 30.00

Le cépage est 100 % Gamay, un cépage d'origine française qui a trouvé, en Vallée d'Aoste, un terroir particulièrement favorable à sa maturation. Il est cultivé dans la commune d'Introd, à 880 mètres d'altitude. Les raisins sont foulés, puis laissés à fermenter et macérer pendant 7 à 10 jours. Le vin est ensuite affiné pendant 7 mois en cuves inox. Robe rouge rubis aux reflets violacés, goût sec et frais, avec des arômes de fruits rouges, notamment cassis et cerise.

**COUVERT: € 2,00**

**PÂTE SANS GLUTEN \*(Produit réfrigéré et surgelé par nos soins) OU PÂTE COMPLÈTE + € 1.00**

LA FARINE PEUT CONTENIR DES TRACES DE (6-11-8-7-3)

**LISTE DES ALLERGÈNES:** (1) GLUTEN / (2) COQUILLAGES ET DÉRIVÉS / (3) OEUFS / (4) POISSON ET C/ (5) CACAHUËTES ET DÉRIVÉS

(6) SOJA ET DÉRIVÉS / (7) PRODUITS LAITIERS / (8) FRUITS À COQUE / (9) CÉLÉRI ET DÉRIVÉS / (10) MOUTARDE ET DÉRIVÉS

(11) GRAINES DE SÉSAME ET DÉRIVÉS / (12) DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES / (13) LUPIN ET DÉRIVÉS (14) MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS

**PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI**



### Nus, Lo Triolet

€ 30.00

Le cépage est composé de Vien de Nus, Petit Rouge et Cornalin. Le vignoble est situé sur la commune d'Introd, à 880 mètres d'altitude. Les raisins sont récoltés, foulés, puis laissés à macérer pendant 7 jours. Le vin est ensuite élevé en cuves inox pendant 8 mois. Robe rouge rubis, au nez fruité et floral, avec une bouche sèche et fraîche.

---

### Pinot Noir, Lo Triolet

€ 34.00

Il vitigno Pinot Noir al 100% situato a Introd ad un' altezza di 800 m circa. La pigiatura delle uve avviene appena queste ultime vengono raccolte, con durata della macerazione 7-10 giorni con rimontaggi quotidiani. L' affinamento si sviluppa per 10 mesi il 70% in acciaio e il 30% in barriques. Dal colore rosso rubino, fruttato, persistente e floreale all'olfatto e dal gusto secco e fresco con un leggero retrogusto di mandorle.

---

### Fumin, Lo Triolet

€ 45.00

Le Fumin de Lo Triolet est un vin rouge sec de la Vallée d'Aoste, élaboré à partir de raisins Fumin autochtones. Il présente une robe rouge rubis intense aux reflets violacés. Au nez, il offre un bouquet persistant et épicé, avec des notes de fruits rouges et de fruits des bois. En bouche, il est sec, chaud et souple, avec des tanins élégants et veloutés. Ce vin est idéal pour accompagner des plats de gibier, des viandes rouges, ainsi que la cuisine traditionnelle valdôtaine.

---

## Blancs

### Jeux De Cepages , Didier Gerbelle

€ 28.00

Le cépage est un assemblage de Sauvignon, Prié Blanc, Viognier et Gewurztraminer, cultivé sur les hauteurs d'Introd, à environ 830 mètres d'altitude. L'élevage est réalisé en cuves inox. En bouche, le vin est frais et équilibré, avec des notes de pomme et des arômes floraux.

---

### Pinot Gris, Lo Triolet

€ 30.00

Le cépage est composé à 100 % de Pinot Gris, provenant de vignes situées à Introd, à une altitude de 830 mètres. Les raisins sont foulés immédiatement après la récolte, puis, après une brève macération, ils sont pressés. La fermentation se déroule à température contrôlée et constante. L'élevage est réalisé en cuves inox pendant 8 mois. Le vin présente une robe jaune paille, un nez fin, persistant et floral, avec des notes d'herbes de montagne. En bouche, il est sec, frais et persistant.

---

### Petite Arvine, Lo Triolet

€ 30.00

Le cépage est composé à 100 % de Petite Arvine, cultivée dans les vignes d'Introd, à environ 800 mètres d'altitude. Le processus de vinification prévoit le foulage des raisins immédiatement après la récolte, suivi d'une brève macération, puis d'un pressurage. La fermentation se déroule à température contrôlée et constante. L'élevage s'effectue pendant 8 mois en cuves inox. Le vin présente une robe jaune paille, un nez fin, persistant et floral, et une bouche sèche, fraîche et saline.

---

**COUVERT: € 2,00**

**PÂTE SANS GLUTEN \*(Produit réfrigéré et surgelé par nos soins) OU PÂTE COMPLÈTE + € 1.00**

LA FARINE PEUT CONTENIR DES TRACES DE (6-11-8-7-3)

**LISTE DES ALLERGÈNES:** (1) GLUTEN / (2) COQUILLAGES ET DÉRIVÉS / (3) OEUFS / (4) POISSON ET C/ (5) CACAHUËTES ET DÉRIVÉS

(6) SOJA ET DÉRIVÉS / (7) PRODUITS LAITIERS / (8) FRUITS A COQUE / (9) CÉLERI ET DÉRIVÉS / (10) MOUTARDE ET DÉRIVÉS

(11) GRAINES DE SÉSAME ET DÉRIVÉS / (12) DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES / (13) LUPIN ET DÉRIVÉS (14) MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS

**PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI**



## Rosés et Mousseux

### Beato Emerico Rosé, Quinson

€ 25,00

Le vignoble est situé à Quart, à environ 650 mètres d'altitude, et le cépage est composé de Petit Rouge et Cornalin. Une macération de 8 à 10 heures est prévue, au terme de laquelle le vin est vinifié en blanc selon la technique du saignée, qui consiste à prélever une partie du moût de la masse de raisins avant le début de la fermentation. L'élevage s'effectue en cuves inox pendant environ 6 mois. Un vin au très bon équilibre gustatif, à la fois harmonieux et bien structuré.

### Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG, Santi

€ 25,00

Produit à San Pietro in Feletto (TV), dans un vignoble composé du cépage Glera. Élaboré selon la méthode Charmat, généralement utilisée pour les vins doux. Cette technique repose sur la fermentation du moût de raisins aromatiques, interrompue par filtration stérile, ce qui permet d'obtenir un vin mousseux naturellement doux, à faible teneur en alcool. Arômes de fruits tels que poire, pomme, pêche blanche, agrumes, accompagnés de fleurs d'acacia. En bouche, se distinguent fraîcheur et douceur.

### Fripon, Cave Mont Blanc

€ 28,00

Méthode Classique Extra Dry, élaboré à partir de raisins Prié Blanc en pureté. Le vin de base effectue une première fermentation en cuves inox, suivie de la prise de mousse traditionnelle en bouteille. Le dégorgement n'a lieu qu'après un minimum de 15 mois. Ce vin se présente avec une robe jaune paille aux légers reflets cuivrés et un perlage fin et intense. En bouche, il est ample, doux et fruité. Au nez, l'intensité aromatique est immédiate : des notes florales blanches douces et parfumées ouvrent la dégustation, suivies de sauge, thym et lavande. Les arômes fruités sont délicats et raffinés, avec des touches de pêche, orange et pamplemousse rose. En milieu de bouche, l'acidité, issue de la vinification en blanc du Petit Rouge, s'impose avec élégance, laissant place, en finale, à une sensation nette et persistante d'agrumes.

### Blanc de Morgex et de La Salle, Cave Mont Blanc

€ 38,00

Vin mousseux Méthode Classique Brut, élaboré à partir de 100 % de Prié Blanc, récolté à la main à haute altitude, près du Mont-Blanc. Le vin présente une robe jaune paille brillante aux reflets verdâtres, avec un perlage fin et persistant. Au nez, il révèle des notes fruitées de pomme et de néflier, accompagnées de fleurs blanches, d'agrumes et d'une minéralité marquée. En bouche, il est frais, énergique et persistant, avec une finale équilibrée, marquée par des nuances de cédrat et de pierre à fusil.

## PETITS FORMATS

### Peque-Na & Torrette Superiore, Didier Gerbelle

0,50cl € 22,00

### Gamay & Pinot Noir, Lo Triolet

0,375cl € 16,00

## VINS AU VERRE

Secondo disponibilità

à partire de € 6,00

**COUVERT: € 2,00**

**PÂTE SANS GLUTEN \*(Produit réfrigéré et surgelé par nos soins) OU PÂTE COMPLÈTE + € 1,00**

LA FARINE PEUT CONTENIR DES TRACES DE (6-11-8-7-3)

**LISTE DES ALLERGÈNES:** (1) GLUTEN / (2) COQUILLAGES ET DÉRIVÉS / (3) OEUFS / (4) POISSON ET C/ (5) CACAHUËTES ET DÉRIVÉS

(6) SOJA ET DÉRIVÉS / (7) PRODUITS LAITIERS / (8) FRUITS A COQUE / (9) CÉLERI ET DÉRIVÉS / (10) MOUTARDE ET DÉRIVÉS

(11) GRAINES DE SÉSAME ET DÉRIVÉS / (12) DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES / (13) LUPIN ET DÉRIVÉS (14) MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS

**PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI**



## *Eau, Boissons et Cafétérie*

Eau Minerale Plate / Pétillante 65cl	€ 3.00
(Coca Cola, Coca Zero) 33cl, (Thé au citron, Thé à la pêche) 25cl, (Jus d'Orange) 20cl (Aranciata, Gazzosa, Chinotto Lurisia) 27,5cl, (Tonica, Soda) 18cl	€ 3.50
Jus de pomme Valdotaïne 20cl	€4,00
Cafè	€ 2.00
Cafè corrigé/ Cappuccino/ Thé / Tisanes	€ 2.50

## *Sélection de spiritueux, grappas et digestifs*

Vitae Grappa Chambave Muscat	€ 5.00
Vitae Grappa Cinque Legni	€ 5.00
Az. Dou Canton (Kummel, Achillea, Genziana, Amaro alle Erbe)	€ 5.00
Genepy Ayas, Nouthra Tera	€ 5.00
Usnea Liqueur de lichen, Saint Bernard	€ 5.00
Ballantine's Blended Scotch Whisky	€ 6.00
The Glenrothes Speyside Single Malt Scotch Whisky 12 Years	€ 8.00
The Balvenie Single Malt Scotch Whisky 12 Years	€ 12.00
René de Challant Brandy Levi	€ 10.00
Pampero Rum	€ 6.00
Caba Rojo Rum Bianco	€ 7.00
Mount Gay XO Rum Barbados	€ 8.00
Hampden Jamaican Rum 8 Years	€ 10.00
Depaz Rum Agricole 2002 Martinique	€ 12.00

**COUVERT: € 2,00**

**PÂTE SANS GLUTEN \*(Produit réfrigéré et surgelé par nos soins) OU PÂTE COMPLÈTE + € 1.00**

LA FARINE PEUT CONTENIR DES TRACES DE (6-11-8-7-3)

**LISTE DES ALLERGÈNE:** (1) GLUTEN / (2) COQUILLAGES ET DÉRIVÉS / (3) OEUFS / (4) POISSON ET C/ (5) CACAHUÈTES ET DÉRIVÉS

(6) SOJA ET DÉRIVÉS / (7) PRODUITS LAITIERS / (8) FRUITS A COQUE / (9) CÉLERI ET DÉRIVÉS / (10) MOUTARDE ET DÉRIVÉS

(11) GRAINES DE SÉSAME ET DÉRIVÉS / (12) DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES / (13) LUPIN ET DÉRIVÉS (14) MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS

**PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI**