



Nos producteurs

Produits d'Excellence

La recherche constante d'excellents produits valdôtains nous a amenés à collaborer avec certaines des meilleures fermes de la Vallée : l'utilisation de ces produits vous permettra de savourer l'extraordinaire variété de saveurs de notre territoire et d'apprécier le savoir-faire des artisans qui l'exploitent et dont ils sont les gardiens.

Le Blé

Pour la pâte de nos pizzas, que nous laissons lever 72 heures, nous utilisons une partie de blé cultivé naturellement dans nos champs situés dans la Val d'Ayas entre 1000 et 1800 m. d'altitude et terrain dans notre moulin.

Pezzata Rossa Fior di Latte

Fiordilatte et straciatella di burratina sont produites quotidiennement avec le lait de vaches valdôtaines de race "Pezzata Rossa", l'été dans les alpages d'Estoul à 1815 m, tandis que l'hiver dans les étables de la ferme Peretto à Pont Saint-Martin.

Fromage Mascognaz

Vercellin Aurelio, situé dans le village Walser de Mascognaz.

Mocetta et saucisse épicée

"Lucio & Max" di Champoluc.

Gran Gessato de brebis, Bleu de brebis et Robiola

Azienda Agricola Bagnod, en été à l'Alpe Metzán à 2000 mètres d'altitude et en hiver dans une écurie à Piverone

Jambon de Bosses

Cru et cuit grillé DOP De Bosses srl a Sain Rhemy en Bosses.

Fromage de Gressoney

Azienda Agricola "La Ferme Du Mont Rose".

Miel de fleurs sauvages

Chez Mauro en Val d'Ayas.

Altura Truite Fumée

Truite élevée et transformée dans la vallée.

Joue de porc

"Lo Petit Masel" di Alliod Paolo à Periasc.

Tometta de chèvre

Fattoria Biancaneve à Scopello.

Speck

Produit par la boucherie Walser Schpisie à Gressoney.

Salami épicé

Produit par la boucherie "Macelleria Massaia".

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) 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



LUPPOLO e GRANO
pizza d'altura

Les focaccias

Focaccia Nature (1)	€ 8.00
Romarin, sel de Maldon (1)	€ 9.00
Lard, noix, miel de fleurs sauvages (1-8)	€ 11.00
"Pezzata Rossa " Burrata Stracciatella, tomates cerises fraîches, roquette (1-7)	€ 13.00
Fromage Ricotta de chèvre, noix (1-7-8)	€ 11.00
Eau Blanche, "Altura" truite fumée, "Pezzata Rossa" Burrata Stracciatella (1-7-4)	€ 16.00
Focaccia valdôtaine, Fontina DOP d'alpage, jambon cuit grillé De Bosses (1-4)	€ 16.00

Modification pour pizza et focaccia

Jambon cru De Bosses DOP, Jambon cuit grillé De Bosses, Speck, Altura "Truite fumée"	+ € 5.00
Jambon cru ou cuit italien, Lard, Mocetta, Saucisse épissée, Salami épissé, Joue de porc, Fromages	+ € 3.00
Autres ingrédients	+ € 1.00

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) 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 pizzas

Marinara Tomate "Manfuso" BIO, ail, persil (1)	€ 8.00
Margherita Tomate "Manfuso" BIO, "Pezzata Rossa" fiordilatte, basilic, origan (1-7)	€ 10.00
Mascognaz Tomate "Manfuso" BIO, Fromage Mascognaz, Mocetta de Lucio e Max (1-7)	€ 15.00
Metzan Tomate "Manfuso" BIO, "Pezzata Rossa" Fiordilatte, Gran Gessato de brebis de Meztan, poivre (1-7)	€ 15.00
Walser Tomate "Manfuso" BIO, Tome de Gressoney, Speck Metzk (1-7)	€ 15.00
Bleu Bleu de brebis de Meztan, "Pezzata Rossa" Fiordilatte, oignons rouges (1-7)	€ 16.00
Jambon Des Bosses DOP cru ou cuit grillé Tomate "Manfuso" BIO, "Pezzata Rossa" Fiordilatte, jambon cru ou cuit grillé De Bosses DOP (1-7)	€ 20.00
Jambon Italien cru ou cuit Tomate "Manfuso" BIO, "Pezzata Rossa" Fiordilatte, jambon italien cru ou cuit (1-7)	€ 14.00
La Neige de Brebis Tomate "Manfuso" BIO, "Pezzata Rossa" Fiordilatte, fromage La Neige de Brebis, Joue de porc (1-7)	€ 14.00
Burratina Tomate "Manfuso" BIO, "Pezzata Rossa" Burrata Stracciatella, tomates cerises fraîches (1-7)	€ 14.00

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



LUPPOLO e GRANO
pizza d'altura

Les pizzas

Piemontese Tomate "Manfuso" BIO, "Pezzata Rossa" Fiordilatte, anchois de Sicile, câpres, poivrons rôtis (1-7-4)	€ 12.00
Quattro alpeggi Tomate "Manfuso" BIO, Tome de Gressoney, fromage de chèvre, Fromage de Mascognaz, Bleu de brebis de Metznan (1-7)	€ 15.00
Piccante Tomate "Manfuso" BIO, "Pezzata Rossa" Fiordilatte, salami épicé (1-7)	€ 13.00
Salsiccia e Scalogno Tomate "Manfuso" BIO, "Pezzata Rossa" Fiordilatte, échalote, saucisse épicée par Lucio et Max (1-7)	€ 13.00
Stracchino e Radicchio Tomate "Manfuso" BIO, "Pezzata Rossa" Fiordilatte, fromage frais stracchino, radicchio frais (1-7)	€ 12.00
Ricotta Tomate "Manfuso" BIO, Ricotta de chèvre, épinards frais (1-7)	€ 12.00
Radicchio Tomate "Manfuso" BIO, "Pezzata Rossa" Fiordilatte, Robiola de brebis, radicchio (1-7)	€ 14.00
Ortolana Tomate "Manfuso" BIO, "Pezzata Rossa" Fiordilatte, oignons rouges, tomates cerises fraîches, olives Taggiasche, poivrons rôtis, salade de roquette (1-7)	€ 13.00
Breithorn Pezzata Rossa Fiordilatte, citrouille au four, fromage de chèvre, noisettes (1-7-8)	€ 13.00

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) 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