LUPPOLO e GRANO

pizza d'altura

LUPPOLO e GRANO
pizza d'altura

I nostri produttori

Le Eccellenze	La costante ricerca di prodotti d'eccellenza valdostani, ci ha portati a collaborare con alcune delle migliori aziende agricole della Valle: l' utilizzo di questi prodotti vi permetterà di assaporare la straordinaria varietà di sapori del nostro territorio e apprezzare l'abilità degli artigiani che lo lavorano e del quale sono custodi.
Il Grano	Per l'impasto delle nostre pizze, al quale lasciamo 72 h di lievitazione, utilizziamo una parte di grano coltivato in maniera naturale nei nostri campi situati in Val d'Ayas tra i 1000 e i 1800 metri di quota e macinato nel nostro mulino.
Fior di Latte di pezzata rossa	Fiordilatte e stracciatella di burratina sono prodotti giornalmente con il latte di mucche Valdostane di razza "pezzata rossa", in estate in alpeggio a Estoul a 1815 mt, mentre in inverno in stalla dall'Azienda Agricola Peretto di Pont Saint Martin.
Fromage Mascognaz	Vercellin Aurelio, situata nel villaggio Walser di Mascognaz
Mocetta e Salsiccia Piccante	Macelleria "Lucio & Max" di Champoluc
Gran Gessato di Pecora, Bleu di Pecora, Robiola e Ricotta	Azienda Agricola Bagnod, in estate all' Alpe Metzan all' altezza di 2000 mt e in inverno in stalla a Piverone (TO)
Jambon de Bosses	Prosciutto Crudo DOP e Cotto alla Brace de Bosses di Prosciuttificio De Bosses srl di Saint Rhemy en Bosses
Toma di Gressoney	Azienda Agricola "La Ferme Du Mont Rose"
Miele di Millefiori	Prodotto da Mauro in Val d'Ayas
Trota Affumicata Altura	Trota allevata e lavorata in valle
Lardo	Macelleria "Lo Petit Masel" di Alliod Paolo a Periasc
Speck	Salumeria Walser Schpisie di Gressoney
Salame Piccante	Macelleria Massaia

COPERTO: € 2,00
IMPASTO SENZA GLUTINE *(Prodotto abbattuto e congelato da noi) oppure IMPASTO INTEGRALE + € 1.00
LA FARINA PUO' CONTENERE TRACCE DI (6-11-8-7-3)
LISTA ALLERGENI: (**1**) GLUTINE / (**2**) CROSTACEI E DERIVATI / (**3**) UOVA / (**4**) PESCE E DERIVATI / (**5**) ARACHIDI E DERIVATI
(**6**) SOIA E DERIVATI / (**7**) LATTE E DERIVATI / (**8**) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / (**9**) SEDANO E DERIVATI / (**10**) SENAPE E DERIVATI
(**11**) SEMI DI SESAMO E DERIVATI / (**12**) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / (**13**) LUPINO E DERIVATI / (**14**) MOLLUSCHI E DERIVATI
PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI

LUPPOLO e GRANO
pizza d'altura

Le focacce

Focaccia Semplice (1)	€ 8.00
Rosmarino e sale Maldon (1)	€ 9.00
Lardo dolce, noci e miele (1-8)	€ 11.00
Stracciatella di burrata di pezzata rossa, pomodorini freschi, rucola (1-7)	€ 13.00
Ricotta di pecora, noci (1-7-8)	€ 11.00
Trota affumicata Altura, stracciatella di burrata di pezzata rossa (1-7-4)	€ 16.00
Focaccia valdostana, Fontina DOP di alpeggio, prosciutto cotto alla brace De Bosses (1-7)	€ 16.00

Rinforzi per pizze e focacce

Prosciutto crudo De Bosses DOP. Prosciutto cotto alla brace De Bosses, Speck, Trota affumicata Altura	+ € 5.00
Prosciutto crudo Nostrano, Prosciutto cotto Nostrano, Lardo, Mocetta, Salsiccia piccante, Salame piccante, Guanciale, Formaggi	+ € 3.00
Altri Ingredienti	+ € 1.00

COPERTO: € 2,00
IMPASTO SENZA GLUTINE *(Prodotto abbattuto e congelato da noi) oppure IMPASTO INTEGRALE + € 1.00
LA FARINA PUO' CONTENERE TRACCE DI (6-11-8-7-3)
LISTA ALLERGENI: (**1**) GLUTINE / (**2**) CROSTACEI E DERIVATI / (**3**) UOVA / (**4**) PESCE E DERIVATI / (**5**) ARACHIDI E DERIVATI
(**6**) SOIA E DERIVATI / (**7**) LATTE E DERIVATI / (**8**) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / (**9**) SEDANO E DERIVATI / (**10**) SENAPE E DERIVATI
(**11**) SEMI DI SESAMO E DERIVATI / (**12**) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / (**13**) LUPINO E DERIVATI / (**14**) MOLLUSCHI E DERIVATI
PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI

LUPPOLO e GRANO
pizza d'altura

Le pizze

Marinara € 8.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, aglio, prezzemolo (1)

Margherita € 10.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, fiordilatte di pezzata rossa, basilico, origano (1-7)

Mascognaz € 15.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, fromage Mascognaz, Mocetta di Lucio e Max (1-7)

Metzan € 15.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, fiordilatte di pezzata rossa,
Gran Gessato di pecora Meztan, pepe (1-7)

Walser € 15.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, toma di Gressoney, speck Metzk (1-7)

Bleu € 16.00
Bleu di pecora Metzan, fiordilatte di pezzata rossa, cipolle rosse (1-7)

Prosciutto crudo DOP De Bosses o Prociutto cotto alla Brace De Bosses € 20.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, fiordilatte di pezzata rossa,
prosciutto crudo De Bosses DOP o cotto alla Brace De Bosses(1-7)

Prosciutto Crudo Nostrano o Prosciutto Cotto Nostrano € 14.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, fiordilatte di pezzata rossa,
prosciutto cotto o crudo nostrano (1-7)

La Neige de Brebis € 14.00
Fiordilatte di pezzata rossa, tometta la neige de brebis, guanciale (1-7)

Burratina € 14.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, stracciatella di burrata di pezzata rossa,
pomodorini freschi (1-7)

COPERTO: € 2,00
IMPASTO SENZA GLUTINE *(Prodotto abbattuto e congelato da noi) oppure IMPASTO INTEGRALE + € 1.00
LA FARINA PUO' CONTENERE TRACCE DI (6-11-8-7-3)
LISTA ALLERGENI: (**1**) GLUTINE / (**2**) CROSTACEI E DERIVATI / (**3**) UOVA / (**4**) PESCE E DERIVATI / (**5**) ARACHIDI E DERIVATI
(**6**) SOIA E DERIVATI / (**7**) LATTE E DERIVATI / (**8**) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / (**9**) SEDANO E DERIVATI / (**10**) SENAPE E DERIVATI
(**11**) SEMI DI SESAMO E DERIVATI / (**12**) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / (**13**) LUPINO E DERIVATI / (**14**) MOLLUSCHI E DERIVATI
PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI

LUPPOLO e GRANO
pizza d'altura

Le pizze

Piemontese € 12.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, fiordilatte di pezzata rossa, acciughe di Sicilia, capperi, peperoni al forno (1-7-4)

Quattro alpeggi € 15.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, toma di Gressoney, tometta di capra, fromage Mascognaz, bleu di pecora Metzan (1-7)

Piccante € 13.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, fiordilatte di pezzata rossa, salame piccante (1-7)

Salsiccia e Scalogno € 13.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, fiordilatte di pezzata rossa, scalogno, salsiccia piccante di Lucio e Max (1-7)

Stracchino e Radicchio € 12.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, fiordilatte di pezzata rossa, stracchino, radicchio fresco (1-7)

Ricotta € 12.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, ricotta di pecora, spinacini freschi (1-7)

Radicchio € 14.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, fiordilatte di pezzata rossa, robiola di pecora, radicchio (1-7)

Ortolana € 13.00
Pomodoro "Manfuso" BIO, fiordilatte di pezzata rossa, cipolle, pomodorini, olive taggiasche, peperoni al forno, rucola (1-7)

Breithorn € 13.00
Fiordilatte di pezzata rossa, caprino fresco, zucca al forno, nocciole (1-5-7-8)

COPERTO: € 2,00
IMPASTO SENZA GLUTINE *(Prodotto abbattuto e congelato da noi) oppure IMPASTO INTEGRALE + € 1.00
LA FARINA PUO' CONTENERE TRACCE DI (6-11-8-7-3)
LISTA ALLERGENI: (**1**) GLUTINE / (**2**) CROSTACEI E DERIVATI / (**3**) UOVA / (**4**) PESCE E DERIVATI / (**5**) ARACHIDI E DERIVATI (**6**) SOIA E DERIVATI / (**7**) LATTE E DERIVATI / (**8**) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / (**9**) SEDANO E DERIVATI / (**10**) SENAPE E DERIVATI (**11**) SEMI DI SESAMO E DERIVATI / (**12**) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / (**13**) LUPINO E DERIVATI / (**14**) MOLLUSCHI E DERIVATI
PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI

LUPPOLO e GRANO
pizza d'altura

La Bière d'Ayas

Acqua delle nostre montagne, una parte di orzo coltivato a Lignod a 1800mt, una parte di luppolo coltivato a Champoluc a 1600 m, la passione e la conoscenza di un mastro birraio, Michel Becquet, innamorato di un territorio che lui chiama casa: questi sono gli unici ingredienti di "La Bière d' Ayas",una birra che non conosce la pianura e che vi proponiamo in abbinamento alle nostre pizze.

Birre alla Spina

0,20cl € 4.50
0,40cl € 8.00

Bitter *Birra Bionda ad Alta Fermentazione Leggermente Amara (4,5% Vol)*

Champoluc I.P.A. *Birra Leggermente Ambrata ad Alta Fermentazione (5,4% Vol)*

Lignod Roggenbier *Birra Rossa ad Alta Fermentazione (6,2% Vol)*

Birre in Bottiglia

€ 8.00

Ayas Pale Ale *Birra Bionda ad Alta Fermentazione 33 cl (5,4% Vol)*
Luppoli tedeschi Mittlefruh e Tettnanger. Molto morbida con importanti sentori di malti profumati derivati dal nostro orzo coltivato sopra i 1600 metri e di miele.

Champoluc I.P.A. *Birra Ambrata ad Alta Fermentazione 33 cl* (5,4% Vol)
Luppolo Cascade. Sentori di agrumi, con la morbidezza del Simcoe che regala sentori floreali e leggermente speziati, mentre il Columbus con un alta percentuale di alfa acidi dona l'amaro persistente.

Lignod Roggenbier *Birra Rossa ad Alta Fermentazione 33 cl (6,2% Vol)*
Le segale coltivata nei nostri campi donano sentori speziati e di pane nero con una morbidezza regalata dal nostro orzo. Prodotta come una Weiss, ha un buon grado alcolico.

Cuneaz Russian Imperial Stout *Birra Nera ad Alta Fermentazione 33 cl (8,0% Vol)*
La presenza di luppoli americani, il malto e l'orzo coltivati nei nostri campi le donano una buona amarezza e rotondità. Sentori di caffè, liquirizia e cioccolato fondente dati dall'orzo tostato.

Antagnod A.P.A. *Birra Ambrata ad Alta Fermentazione 33cl (5,1% Vol)*
Sentori floreali dati dai luppoli Columbus e Cascade. Il Luppolo Tettnanger dona equilibrio e morbidezza. Fresca con un Amaro delicato e non invadente. L'orzo coltivato qui ad Ayas sopra i 1700 metri. Regala una fragranza di crosta di pane.

COPERTO: € 2,00
IMPASTO SENZA GLUTINE *(Prodotto abbattuto e congelato da noi) oppure IMPASTO INTEGRALE + € 1.00
LA FARINA PUO' CONTENERE TRACCE DI (6-11-8-7-3)
LISTA ALLERGENI: (**1**) GLUTINE / (**2**) CROSTACEI E DERIVATI / (**3**) UOVA / (**4**) PESCE E DERIVATI / (**5**) ARACHIDI E DERIVATI
(**6**) SOIA E DERIVATI / (**7**) LATTE E DERIVATI / (**8**) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / (**9**) SEDANO E DERIVATI / (**10**) SENAPE E DERIVATI
(**11**) SEMI DI SESAMO E DERIVATI / (**12**) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / (**13**) LUPINO E DERIVATI / (**14**) MOLLUSCHI E DERIVATI
PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI

LUPPOLO e GRANO
pizza d'altura

Le Birre Gluten Free e Analcolica

Helles Gluten Free *Lager chiara* € 6.00
Malto chiaro pilsner e un po' di malto caramellato proveniente dalla Germania, il luppolo coltivato nel Tettnang e Hallertau, in Germania. Lievito da bassa fermentazione. Sentori erbacei floreali.

Moretti Zero Birra analcolica lager 0% alcol 33 cl € 6.00
Di colore chiaro e note maltate che ricordano la crosta del pane, frutta gialla e in chiusura sfumature citrine, con lievi note amare di luppolo. Ha un sapore morbido e fragrante .
Grazie ad un processo produttivo che rimuove delicatamento l'alcol la birra Moretti mantiene inalterati i suoi aromi

I Nostri 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 al Sambuco, 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

COPERTO: € 2,00
IMPASTO SENZA GLUTINE *(Prodotto abbattuto e congelato da noi) oppure IMPASTO INTEGRALE + € 1.00
LA FARINA PUO' CONTENERE TRACCE DI (6-11-8-7-3)
LISTA ALLERGENI: (**1**) GLUTINE / (**2**) CROSTACEI E DERIVATI / (**3**) UOVA / (**4**) PESCE E DERIVATI / (**5**) ARACHIDI E DERIVATI
(**6**) SOIA E DERIVATI / (**7**) LATTE E DERIVATI / (**8**) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / (**9**) SEDANO E DERIVATI / (**10**) SENAPE E DERIVATI
(**11**) SEMI DI SESAMO E DERIVATI / (**12**) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / (**13**) LUPINO E DERIVATI / (**14**) MOLLUSCHI E DERIVATI
PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI

LUPPOLO e GRANO
pizza d'altura

I Nostri Vini

Rossi

Petit Rouge Vigne Plan, Didier Gerbelle € 36.00

È il vitigno autoctono più coltivato in Valle d'Aosta. Il vigneto è formato da varie uve di varietà Petit Rouge al 100% ed è situato in zona collinare a Villeneuve, a una altitudine di 670 metri. Una volta vendemmiate, le uve vengono pigiate e lasciate macerare 12-15 giorni in recipienti d'acciaio dove si svolgerà la fermentazione. A seguito della svinatura i vini sono stati affinati per 12 mesi in botti di rovere francese. Dal colore rosso vivace, presenta profumi di rosa selvatica e frutti rossi; secco e corposo.

Peque-Na, Didier Gerbelle € 32.00

Dal dialetto: "Perché no?", il vitigno è Cornalin 70%, Petit Rouge e uve appassite di Premetta 15% su cui le prime rifermentano. È situato tra Aymavilles e Villeneuve ad un' altitudine che varia dai 640 ai 670 metri. Una volta vendemmiate, le uve vengono pigiate e lasciate macerare 12-15 giorni in recipienti d'acciaio dove si svolgerà la fermentazione. A seguito della svinatura, il vino affina per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia. Morbido in bocca, con sentori floreali, di piccoli frutti rossi e spezie.

L'Aîné, Didier Gerbelle € 45.00

In dialetto "Primo genito", dedicato appunto a suo figlio, il vitigno è di uve Neret al 100%, un vitigno autoctono valdostano di cui si erano perse le tracce per decenni. È situato nel comune di Aymavilles, a un' altitudine di 640 metri. Una volta vendemmiate, le uve vengono pigiate e lasciate macerare sulle bucce 10-12 giorni. 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

Il vitigno è formato da Petit Rouge 70%, Cornalin, Fumin e Premetta 30% ed è situato nel comune di Aymavilles, a un' altitudine di 640 metri. Una volta vendemmiate, le uve vengono pigiate e lasciate macerare 12-15 giorni in recipienti d'acciaio dove si svolgerà la fermentazione. A seguito della svinatura i vini sono stati affinati per 12 mesi in botti di rovere francese. Dal colore rosso rubino, con sentori di frutta rossa, rosa e violette. Gusto avvolgente, equilibrato e floreale.

Gamay, Lo Triolet € 30.00

Il vitigno è 100% Gamay, vitigno di origine francese, che in Valle d'Aosta ha trovato un terreno particolarmente adatto alla propria maturazione ed è situato nel comune di Introd a 880 metri. Le uve vengono pigiate, lasciate fermentare e macerare per 7-10 giorni. A seguito il vino viene affinato per 7 mesi in botti d'acciaio. Dal colore rosso rubino con riflessi violacei, gusto secco e fresco con sentori di frutti rossi, in particolare cassis e ciliegia.

COPERTO: € 2,00
IMPASTO SENZA GLUTINE *(Prodotto abbattuto e congelato da noi) oppure IMPASTO INTEGRALE + € 1.00
LA FARINA PUO' CONTENERE TRACCE DI (6-11-8-7-3)
LISTA ALLERGENI: (**1**) GLUTINE / (**2**) CROSTACEI E DERIVATI / (**3**) UOVA / (**4**) PESCE E DERIVATI / (**5**) ARACHIDI E DERIVATI
(**6**) SOIA E DERIVATI / (**7**) LATTE E DERIVATI / (**8**) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / (**9**) SEDANO E DERIVATI / (**10**) SENAPE E DERIVATI
(**11**) SEMI DI SESAMO E DERIVATI / (**12**) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / (**13**) LUPINO E DERIVATI / (**14**) MOLLUSCHI E DERIVATI
PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI

LUPPOLO e GRANO
pizza d'altura

Nus, Lo Triolet € 30.00

Il vitigno è Vien de Nus, Petit Rouge e Cornalin. Il vigneto è situato nel comune di Introd a 880 metri.
Le uve vengono raccolte, pigiate e lasciate macerare per 7 giorni, successivamente il vino viene lasciato affinare in botti d'acciaio per 8 mesi. Dal colore rosso rubino, con sentore fruttato e floreale e dal gusto secco e fresco.

Pinot Noir, Lo Triolet € 34.00

Il vitigno Pinot Noir al 100% situato a Introd ad un' altezza di 800 metri 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

Il Fumin di Lo Triolet è un vino rosso secco della Valle d'Aosta, prodotto da uve Fumin autoctone, con un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso presenta un profumo persistente e speziato, con note di frutti di bosco e frutti rossi, mentre al gusto è secco, caldo e morbido, con tannini eleganti e vellutati. Questo vino è ideale per accompagnare piatti a base di selvaggina, carni rosse e cucina valdostana.

Bianchi

Jeux De Cepages , Didier Gerbelle € 28.00

Il vitigno è un blend di Sauvignon, Prié Blanc, Viognier, Gewürtzraminer e forma il vigneto situato nelle zone di Introd ad un' altitudine di circa 830 metri. L' affinamento viene effettuato in botti d'acciaio, è fresco ed equilibrato al palato, con sentori di mela e floreali.

Pinot Gris, Lo Triolet € 30.00

Il vitigno 100% Pinot Gris, forma le vigne situate ad Introd ad un'altitudine di 830 metri. Pigiatura delle uve avviene appena raccolte e a seguito di breve macerazione avviene la pressatura. La fermentazione si sviluppa ad una temperatura sempre controllata e costante. L' affinamento viene fatto 8 mesi in acciaio. Dal colore giallo paglierino, fine, persistente e floreale all'olfatto, con sentori di erbe di montagna, dal gusto secco, fresco e persistente.

Petite Arvine, Lo Triolet € 30.00

Il vitigno 100% Petite Arvine situato nelle vigne di Introd a circa 800 metri. Il processo di vinificazione prevede la pigiatura delle uve appena raccolte, una successiva pressatura delle uve a seguito di breve macerazione e una fermentazione a temperatura controllata e costante. L' affinamento avviene per 8 mesi in botti d' acciaio. Dal colore giallo paglierino, fine, persistente, floreale all'olfatto e dal gusto secco, fresco e sapido.

COPERTO: € 2,00
IMPASTO SENZA GLUTINE *(Prodotto abbattuto e congelato da noi) oppure IMPASTO INTEGRALE + € 1.00
LA FARINA PUO' CONTENERE TRACCE DI (6-11-8-7-3)
LISTA ALLERGENI: (**1**) GLUTINE / (**2**) CROSTACEI E DERIVATI / (**3**) UOVA / (**4**) PESCE E DERIVATI / (**5**) ARACHIDI E DERIVATI
(**6**) SOIA E DERIVATI / (**7**) LATTE E DERIVATI / (**8**) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / (**9**) SEDANO E DERIVATI / (**10**) SENAPE E DERIVATI
(**11**) SEMI DI SESAMO E DERIVATI / (**12**) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / (**13**) LUPINO E DERIVATI / (**14**) MOLLUSCHI E DERIVATI
PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI

LUPPOLO e GRANO
pizza d'altura

Rosati & Bollicine

Beato Emerico Rosé, Quinson € 25.00

Il vigneto, situato a Quart, all'altezza di 650 metri circa ed il vitigno è composto da Petit Rouge e Cornalin . Sono previste dalle 8 alle 10 ore di pigiatura al termine delle quali viene vinificato in bianco con la tecnica del salasso che prevede il prelievo di una parte del mosto dalla massa di uva, prima che inizi a fermentare. Affina in acciaio per 6 mesi circa. Vino dall'ottimo bilanciamento gustativo ed equilibrato.

Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG, Santi € 25.00

Prodotto a San Pietro In Feletto (TV), in vigneto formato da vitigno di tipo Glera. Prodotto con il metodo "Charmat", che viene usata per vini dolci si basa sulla fermentazione del mosto di uve generalmente aromatiche, interrompendo la fermentazione mediante filtrazione sterilizzante e ottenendo quindi un vino spumante naturalmente dolce e un basso volume alcolico. Con sentori di frutta come pera, mela, pesca bianca, agrumi e fiore d'acacia. In bocca risaltano freschezza e morbidezza.

Fripon, Cave Mont Blanc € 28.00

È un metodo classico Extra Dry ottenuto con uve prié blanc in purezza. Il vino base svolge la prima fermentazione in acciaio inox. Avviene quindi la tradizionale rifermentazione in bottiglia. Dégorgement non prima di 15 mesi. Morbido, ampio e fruttato, questo vino si presenta di colore giallo paglierino con leggeri riflessi ramati, perlage fine e intenso. All'olfatto risulta subito di buona intensità, dolce e fragrante nei sentori floreali bianchi prima, poi di salvia, timo e lavanda. I toni fruttati sono delicati e fini nei riconoscimenti di pesca, arancio e pompelmo rosa. Nel centro dell'assaggio l'acidità relativa alla vinificazione de Petit Rouge in bianco prende, seppur con delicatezza, il sopravvento riproponendo in finale una netta sensazione di agrumi.

Blanc de Morgex et de La Salle, Cave Mont Blanc € 38.00

Spumante Metodo Classico Brut ottenuto da uve 100% Prié Blanc, raccolte a mano a un'altitudine elevata vicino al Monte Bianco. Il vino presenta un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, un perlage fine e persistente. Al naso offre note fruttate (mela, nespola), fiori bianchi, agrumi e una spiccata mineralità. Al palato è fresco, energetico e persistente, con un finale equilibrato che richiama il cedro e la pietra focaia.

Piccoli formati

Peque-Na & Torrette Superiore, Didier Gerbelle	0,50cl	€ 22.00
Gamay & Pinot Noir, Lo Triolet	0,375cl	€ 16.00

VINI AL CALICE a partire da € 6.00
Secondo disponibilità

COPERTO: € 2,00
IMPASTO SENZA GLUTINE *(Prodotto abbattuto e congelato da noi) oppure IMPASTO INTEGRALE + € 1.00
LA FARINA PUO' CONTENERE TRACCE DI (6-11-8-7-3)
LISTA ALLERGENI: (**1**) GLUTINE / (**2**) CROSTACEI E DERIVATI / (**3**) UOVA / (**4**) PESCE E DERIVATI / (**5**) ARACHIDI E DERIVATI
(**6**) SOIA E DERIVATI / (**7**) LATTE E DERIVATI / (**8**) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / (**9**) SEDANO E DERIVATI / (**10**) SENAPE E DERIVATI
(**11**) SEMI DI SESAMO E DERIVATI / (**12**) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / (**13**) LUPINO E DERIVATI / (**14**) MOLLUSCHI E DERIVATI
PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI

LUPPOLO e GRANO
pizza d'altura

Acqua, bibite e caffetteria

Acqua Minerale Naturale / Frizzante 65cl	€ 3.00
Bibite (Coca Cola, Coca Zero) 33cl, (Te Limone, Te Pesca) 25cl, (Succo all' Arancia) 20cl (Aranciata, Gazzosa, Chinotto Lurisia) 27,5cl, (Tonica, Soda) 18cl	€ 3.50
Succo di Mela di montagna Valle d'Aosta 20cl	€4,00
Caffè	€ 2.00
Caffè corretto/ Cappuccino/ Te / Tisane	€ 2.50

Selezione di distillati, grappe e digestivi

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 Liquore al Lichene, 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 delle Barbados	€ 8.00
Hampden Jamaican Rum 8 Years	€ 10.00
Depaz Rum Agricole 2002 Martinique	€ 12.00

COPERTO: € 2,00
IMPASTO SENZA GLUTINE *(Prodotto abbattuto e congelato da noi) oppure IMPASTO INTEGRALE + € 1.00
LA FARINA PUO' CONTENERE TRACCE DI (6-11-8-7-3)
LISTA ALLERGENI: (**1**) GLUTINE / (**2**) CROSTACEI E DERIVATI / (**3**) UOVA / (**4**) PESCE E DERIVATI / (**5**) ARACHIDI E DERIVATI
(**6**) SOIA E DERIVATI / (**7**) LATTE E DERIVATI / (**8**) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / (**9**) SEDANO E DERIVATI / (**10**) SENAPE E DERIVATI
(**11**) SEMI DI SESAMO E DERIVATI / (**12**) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / (**13**) LUPINO E DERIVATI / (**14**) MOLLUSCHI E DERIVATI
PER QUALSIASI FORMA DI INTOLLERANZA O ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA IL NOSTRO MENU DEGLI ALLERGENI