



# LA BOCONÀ

LA BOCONÀ È LA TRADUZIONE  
IN PATOIS (DIALETTO  
VALDOSTANO) DI SPUNTINO.

Buona parte dei Prodotti che potrete  
Gustare provengono dalla nostra Macelleria  
e Azienda Agricola Fosson  
e sono Km0

---

LA BOCONÀ IS THE TRANSLATION IN PATOIS  
(AOSTA VALLEY TRADITIONAL LANGUAGE)  
OF SNACK.

Most of the products that you can Taste come from  
our Butchery and Ferme Fosson and are Km0

LA BOCONÀ EST LA TRADUCTION EN PATOIS  
(LANGUE TRADITIONELLE DU VAL D'AOSTE)  
DE CASSE-CROUTE.

La plupart des produits proposés proviennent de  
notre Boucherie et de la Ferme Fosson et sont Km0



VEGETARIANI - VEGETARIAN - VEGETARIEN  
SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE





## L'Assiette di Salumi 🌿

Ampia selezione di Salumi solo Valdostani per farvi conoscere la nostra Valle: la Mocetta, il Lardo e i Salamini di nostra produzione il Crudo al Ginepro, la Coppa al Ginepro e lo Speak di Cinghiale.

- Mix of Aosta Valley cold cuts
- Assiette de Charcuterie de la Vallée d'Aoste

€. 15,00

## La Cruda di Vitellone 🌿

Esperienza sublime di Tartare di Vitellone a km 0, proveniente dalla nostra Macelleria, da gustare con piccole guarnizioni

- Raw Beef Tartare
- Tartare de Veau

€. 13,00

## Il Salmone 🌿

Salmone affumicato servito con Misticanza di Frutta e Verdura e Salsa di Yogurt bianco

- Smoked Salmon served with Fruits, Vegetables and Yogurt Sauce
- Saumon Fumé avec Legumes, Fruits et Sauce au Yogurt

€. 14,00



## Il Prosciutto Crudo 🌿

Prosciutto Crudo "Fran Bon" al Genepy servito  
con Burrata e Pomodorini Confit

Local Raw Ham Genepy-Flavoured with Burrata  
(special mozzarella cheese) and Confit Tomatoes  
Jambon Cru Local au Genepy avec Burrata e  
Tomates Confites

€ 15,00

## Lo Spinacino alla moda d'Ayas 🌿

Insalatina di Spinacino fresco e crudité di  
Peperoni accompagnata da una gustosa Toma  
di Baita, Mirtilli neri e Nocciole tostate

- Raw Spinach and Pepper Salad with Cheese,  
Blueberries and Hazelnuts
- Salad des Epinards et Poivrons avec Fromage,  
Myrtilles et Noisettes

€ 9,00

## La Mocetta 🌿

Petali di Mocetta di nostra produzione  
accompagnano un gustosissimo Tomino  
Chevre caldo e Gocce di Miele

- Home-Made Mocetta Cold Cuts with Goat melted  
Cheese and Honey drops
- Pétales de Mocetta avec Chèvre Chaud et Miel

€ 14,00



## La Bruschetta

Incontro tra i Prodotti di eccellenza Valdostana: Lardo, Castagne e Fontina Filante su un croccante e caldo Pane Nero

- Crispy Bread with Melted Fontina Cheese, Lard and Chestnuts
- Pain Croustillant avec Fontine Fondue, Lard et Chataignes

€. 11,00

## La Salamella

Salamella di Antagnod grigliata con calde Patate saltate al Burro nostrano accompagnata da Senape all'antica

- Grilled Antagnod Sausage with sauteed Local Potatoes in butter accompanied by Mustard sauce
- Saucisson d'Antagnod Grillé avec Pommes de Terre Locales sauté au beurre accompagné avec moutarde

€. 15,00

## Il Cervo

Sfizioso Hamburger di Cervo\* servito con Cipolle caramellate e Chips fritte

- Venison Burger, Candied Onions and Fried Chips
- Burger de Cerf avec Oignons Caramélisés et Frites

€. 15,00

## La Zuppa del Giorno

- Soup of the Day
- Soupe du Jour

€. 11,00



# I CONVIVIALI DEL TERRITORIO

## La Raclette in versione Valle d'Aosta 🍷

Ottimo piatto da gustare in compagnia,  
Fontina DOP da far sciogliere, per poi  
assaporarla con Sottaceti, Mocetta e  
Patate bollite nostrane

- Aosta Valley Raclette with Fontina Cheese,  
Pickles, Mocetta Cold Cuts and Boiled Local  
Potatoes
- Raclette à la Valdôtaine avec Fontine,  
Cornichos, Mocetta et Pommes de Terres  
Locales

€. 20,00 per persona  
(min. 2 persone)

## La Fondue Chinoise 🍷

Tenerissime fettine di Messada di Vitellone  
da cucinare direttamente al tavolo  
immergendole nel Brodo Caldo, il tutto  
arricchito da Salse, Riso pilaf e Chips fritte

- Fondue chinoise with Marinated Veal Slices  
to cook yourself in Warm Broth, Sauces, Boiled  
Rice and Fried Chips
- Fondue Chinoise avec Tranches de  
Veau marinés à cuire dans le Grog Chaud,  
Sauces, Riz bouilli et Frites

€. 25,00 per persona  
(min. 2 persone)

# IL TIPICO NEL PANINO

## Il Toast alla Valdostana

Pane prodotto direttamente dal nostro Pasticcere, Prosciutto cotto e Fontina DOP dei migliori produttori

- Homemade Bread Toast, Ham and Fontina Cheese
- Pain du Toast Maison, Jambon et Fontine DOP

€. 8,00

## La Ciabattina

Pane croccante\*, Mocetta di nostra produzione, Rucola, Scaglie di Toma gessata e Olio di Noci

- Crispy Bread, Mocetta cold Cuts, Rocket Salad, Local Cheese Flakes and Walnuts Oil
- Pain Croustillant, Mocetta, Roquette, Flocons de Fromage Local et Huile de Noix

€. 8,00

## Il Tipico

Pane ai Cereali\*, Prosciutto Crudo al Genepy, Toma di Baita Calda e Pomodoro Fresco

- Cereals Bread, Raw Ham Génépy-Flavoured, Warm Local Cheese and Fresh Tomatoes
- Pain au Céréales, Jambon Cru au Génépy, Fromage Local Chaud et Tomates

€. 8,00

## Il Vegetariano

Sfilatino arricchito con semi vari\*, Zucchine grigliate, Pomodori secchi e Hummus di Ceci

- Bread with Various Seeds, Grilled Courgettes, Dried Tomatoes and Chickpeas Hummus
- Pain aux Semences, Courgettes Grillée, Houmous de Pois Chiches

€. 8,00



# DOLCI TENTAZIONI

## La Crostatina di Mele

Mele Renette, Uvetta, Meringa all'Italiana s'incontrano con una tiepida base di PastaFrolla

- Apple Pie with Raisin and Italian Meringue
- Tarte de Pomme avec Raisin et Meringue à l'Italienne

€. 6,00

## La Torta al Cioccolato

Torta Fondente al Cioccolato con Quenelle di Marron Glacé e Gelato alla Crema

- Chocolate Cake with Chestnuts and Vanille Ice Cream
- Gâteau au Chocolat avec Marron Glacé et Glace à la Vanille

€. 7,00

## La Pavlova

La Cremosità della Panna montata si sposa con la Croccantezza della Meringa e la Freschezza delle Fragole

- Crispy Meringue, Whipped Cream and Fresh Strawberries
- Croquant de Meringue, Crème Fouettée et Fraises Fraiche

€. 6,00

## La Crepe Dolce

Delicata Crepe ripiena di Crema Pasticcera e  
Frutta Fresca di Stagione

Crepe filled with Pastry Cream and Fresh Fruits  
Crêpe fourrée à la Crème Pâtissière et Fruits de  
Saison

€. 9,00

## Il Gelato

Gelato al Torroncino accompagnato da una calda  
Salsa al Cioccolato

Nougat Ice Cream with Hot Chocolate  
Glace de Nougat avec Chocolat Chaud

€. 6,00

## La Frutta Fresca

Misto di Frutta di stagione

Mixed season Fruits  
Fruits Frais de Saison

€. 6,00

## La Coppa di Frutti di Bosco

Fragole, Lamponi, Mirtilli Neri e More al naturale

Strawberries, Cranberries, Bilberries and Blackberries  
Fraises, Framboises, Myrtilles et Mures

€. 9,00



---

ALCUNI PRODOTTI\*/\*\* POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI DI TEMPERATURA PER  
UNA CORRETTA CONSERVAZIONE E PER OTTEMPERARE NORME DELL' HACCP. LE  
INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO  
ALLERGIE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO.  
INVITIAMO I GENTILI CLIENTI A SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE O  
ALLERGIE.