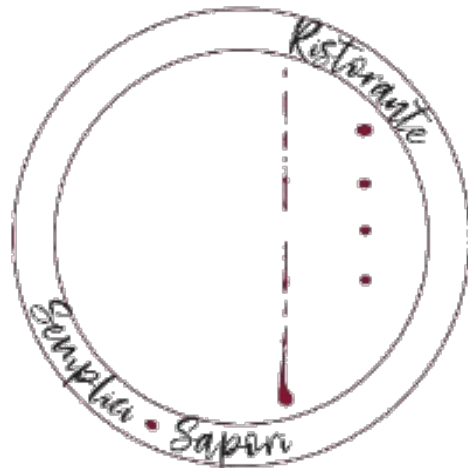






Menu

Pranzo




Antipasti

Entrée

- Flan di Funghi e castagne, salsa robiola al pepe verde  € 12,50
Flan de champignons et châtaignes, sauce robiola au poivre vert
Mushroom and chestnut flan, robiola cheese sauce and green pepper
- Vitello tonnato con la sua salsa crunch di nocciole e finocchietto selvatico € 13,00
Tranches fines de veau froid à la sauce au thon, crunch de noisettes et fenouil sauvage
Vitello tonnato and its sauce hazelnut crunch and wild fennel
- Tagliere del "Maslè"– salumi, formaggi e confetture fatte in casa € 18,50
Assiette de charcuterie du " Boucher " avec charcuterie, fromage et confitures maison
"Maslè" platter - homemade cold cuts, cheeses and jams
Terrine of "Raclette" with mixed cold cuts or grilled vegetables for
- Terrina di "Raclette" con salumi misti o verdure grigliate per due persone  € 18,00
Terrine "Raclette" avec charcuterie mixte ou légumes grillés pour deux personnes
Terrine of "Raclette" with mixed cold cuts or grilled vegetables for two people

Primi

Premiers plats

- Gnocchi di patate con Ragù alla Bolognese € 12,00
Gnocchis de pommes de terre à la sauce Bolognaise
Potato gnocchi with Bolognese sauce
- Agnolotti del plin al ragù di lepre, mandorle e arancia € 13,00
Agnolotti del plin au ragoût de lièvre, amandes et orange
Agnolotti del plin with hare ragout, almonds and orange
- Lasagnetta alla piemontese con arrosto di fassone e il suo sugo € 12,50
Petite Lasagnetta à la Piémontaise avec fassone rôti et sa sauce
Small piedmontese lasagna with roast fassone and sauce
- "Carbon-Bes"– La carbonara 2.0 € 13,50
uova montate, lardo, pancetta affumicata, guanciale e tuorlo d'uovo fritto
"Carbon-Bes" Spaghetti Carbonara avec œufs fouettés, bacon, lard, lard doux, jaune d'œuf frit
"Carbon-Bes" - The carbonara 2.0
whipped eggs, lard, smoked bacon, bacon and fried egg yolk
- Cosa bolle in pentola??? Zuppa fumante del giorno creata dallo Chef  € 10,00
Qu'est-ce qui bout dans la marmite ? Soupe du jour
What's boiling in the pot? Soup of the day

Polenta concia gratinata con salsiccia al sugo	€ 12,50
Polenta au fromage avec saucisse à la tomate	
Polenta concia au gratin with sausage in sauce	

Secondi piatti

Deuxièmes Plats

Galletto marinato 400/500 gr c.a. con patate al rosmarino	€ 22,00
Coquelet grillé 400/500 g avec pommes de terre au romarin	
Grilled cockerel 400/500 g with rosemary potatoes	
Tagliata di fassone con salsa "Teriyaki" e pomodorini 250 gr c.a.	€ 22,00
Entrecôte de "Fassone" à la sauce "Teriyaki" et tomates cerises	
Sliced Fassone with "Teriyaki" sauce and cherry tomatoes 250 gr c.a.	
Grissinopoli di Fassona rucola e pomodorini	€ 22,00
Escalope Milanaise avec roquette et tomates cerises	
Grissinopoli di Fassona rocket and cherry tomatoes	
Millefoglie di verdure in padella, salsa parmigiano, pistacchi tostati ✓	€ 18,00
Millefeuille de légumes poêlés, sauce au parmesan et pistaches grillées	
Vegetable millefeuille, parmesan sauce and toasted pistachios	

Contorni

Guarnitures

Verdure grigliate ✓	€ 8,00
Légumes grillés	
Grilled vegetables	
Patate al forno	€ 6,00
Pommes de terre au four	
Baked potatoes	
Patate fritte - steak house fritte	€ 5,00
Frites - steak house	
Fried potatoes - fried steak house	
Insalatina mista (insalata verde e pomodorini)	€ 6,00
Salade mixte	
Mixed salad (green salad and cherry tomatoes)	
Spinaci uvetta e pinoli	€ 6,00
Epinards aux raisins sec et pignons de pin	
Spinach with raisins and pine nuts	

Gli Hamburger

Les hamburgers 200 gr.

Botticelli	€ 15,00
Carne di Chianina, insalata, pomodoro, zucchine grigliate, lardo Viande "Chianina", salade, tomates, courgettes grillées et lard Chianina meat, salad, tomato, grilled zucchini, lard	
Km 0	€ 15,00
Carne di "Fassone", insalata, pomodoro, funghi e toma del lago nero Viande "Fassone", salade, tomate, champignons et "Toma" du lac noir "Fassone" meat, salad, tomato, mushrooms and toma del lago nero	
New York	€ 15,00
American Black Angus, insalata, pomodoro, cheese, bacon, uovo fritto American Black Angus, salade, tomate, fromage, bacon, œuf au plat American Black Angus, salad, tomato, cheese, bacon, fried egg	
Meridiano	€ 15,00
Carne argentina, insalata, pomodoro, provola, cipolle croccanti, friarielli e salsa piccante Viande argentine, salade, tomate, fromage à pâte filée, oignons croustillants, pousses de navet et sauce épicée Argentine meat, salad, tomato, provolone, crispy onions, broccoli and spicy sauce	
Violet 100 gr. c.a. 	€ 14,00
Hamburger di patate viola, insalata, pomodoro, cheese, melanzane grigliate Hamburger de pomme de terre violette, salade, tomate, fromage, aubergine grillée Purple potato burger, salad, tomato, cheese, grilled eggplant	
Deutsche-Hot dog 180 gr.	€ 14,00
Hot dog, salsa cheddar, cipolle croccanti Hot dogs, sauce au cheddar, oignons croustillants Hot dogs, cheddar sauce, crispy onions	

Le insalate

Salades

Bes salad	€ 12,00
Insalata mista, finocchi, speck, mele, gherigli di noci, miele Salade mixte verte, tomates, fenouil, germes de soja, jambon fumé, noix Mixed salad, fennel, speck, apples, walnuts, honey	
La Monsoleil (omaggio allo Chalet)	€ 12,00
Insalata mista, pomodori, tonno, ciliegine di latte, uovo sodo Salade mixte verte, tomates, thon, mazzarella, œuf dur Mixed salad, tomatoes, tuna, milk cherries, hard-boiled egg	
La Pollastra	€ 12,00
Insalata mista, pomodori, pollo grigliato, toma, olive "Leccino", crostini di pane Salade mixte verte, tomates, poulet grillé, fromage toma, olives "Leccino", croûtons Mixed salad, tomatoes, grilled chicken, toma cheese, "Leccino" olives, croutons	

Il Poke del Bes

€ 14,00

Riso integrale, salsiccia di Bra, Edamame, Mango, Anacardi e Pomodorini

Riz brun, saucisse de bœuf, Edamame, mangue, noix de cajou et tomates cerises

Brown rice, beef sausage, Edamame, Mango, Cashew nuts and Cherry tomatoes