



L'ADMANAC

de Toubie



Menù

A Tagliere Valdostano

Un viaggio nei sapori valdostani con salumi artigianali della Maison Bertolin e formaggi tipici, accompagnati dalla giardiniera in agrodolce Alpenzu. 13,50

A Lardo di Arnad e castagne

Il pregiato Lard d'Arnad Dop Maison Bertolin, servito con castagne paesane caramellate al burro, per un contrasto dolce-salato unico. 10,50

A Carne Cruda al Bleu d'Aoste

Una finissima di carne cruda arricchita da crema al Bleu d'Aoste e una glassa all'aceto balsamico di Modena per un tocco raffinato. 11,90

A Frittelle di Mele e Lard d'Arnad

Croccanti frittelle di mele su crostone di pane nero, con l'inconfondibile sapore del Lard d'Arnad Dop e miele millefiori. 9,20

A Gnocco Fritto e Burrata

Soffice gnocco* fritto servito con burrata cremosa e Jambon de Bosses, il prosciutto cotto alla brace. 14,00

Insalatina di Polipo

Un'insalatina tiepida con polipo*, patate nostrane, pomodorini e rucola per un equilibrio perfetto di sapori. 13,20

Carpaccio di Salmone e Mele

Delicato carpaccio di salmone affumicato, servito con dadolata di mele fresche e crostini di pane croccante. 13,00



A Mammoli Viola al Bleu d'Aoste

Gnocchi* di patata viola conditi con una cremosa salsa al Bleu d'Aoste, esaltando sapori originali e intensi.

11,50

A Tagliolini ai Funghi Porcini

Tagliolini freschi avvolti in una vellutata crema di parmigiano reggiano e funghi porcini*, dal profumo irresistibile.

12,00

A Agnolotti alla Fontina e Noci

Delicati agnolotti di carne accompagnati da una fonduta di fontina DOP e gherigli di noci, un abbinamento ricco di gusto.

11,60

A Pennette al Lard d'Arnad e Asparagi

Pennette saltate con Lard d'Arnad DOP, pomodori secchi, asparagi* e mandorle tostate, per un'esplosione di contrasti armoniosi.

11,50

A Risotto al Nebbiolo d'Arnad

Risotto cremoso mantecato con vino Nebbiolo d'Arnad, dalle note raffinate e aromatiche.

10,00

Tagliolini alla Pescatora

Tagliolini freschi con un condimento ricco di pesce*, che esalta i sapori autentici del mare.

16,00

Spaghetti alle Vongole Veraci

Spaghetti con vongole* veraci, un classico che racchiude tutto il sapore del mare in ogni boccone.

12,50



SECONDI PIATTI

Jambon Cuit à la Braise

Jambon de Bosses cotto alla brace, servito con croccanti patatine* stick, in una proposta rustica e saporita.

14,90

Bistecca Valdostana

Bistecca scaloppata alla valdostana con fontina e prosciutto, un classico dal gusto tradizionale.

11,80

Sottofiletto con Fonduta e Motzetta

Sottofiletto spadellato accompagnato da fonduta e motzetta croccante Maison Bertolin, un secondo ricco e delizioso.

16,00

Tagliata di Garronese e Cipolle Glassate

Tagliata di manzo garronese servita con cipolle di Tropea glassate all'aceto balsamico di Modena.

15,50

Fesetta di Tacchino con Rucola e Grana

Fesetta di tacchino alla piastra con rucola, scaglie di grana, pomodorini freschi e un filo di olio evo.

11,00

Frittura Mista di Pesce

Un assortimento croccante di pesce* fritto, ideale per chi ama i sapori del mare.

15,00

Frittura di Calamari

Calamari* croccanti, fritti alla perfezione, un secondo semplice e irresistibile.

14,00

Filetto di Trota Salmonata al Cognac e Arancia

Filetto di trota* salmonata sfumato al cognac e aromatizzato con una nota agrumata all'arancia, in un'esperienza raffinata.

14,50

CONTORNI

Insalata di pomodori	4,00	Patatine fritte*	4,50
Insalata mista	4,00	Pommes Sautées	4,50
Insalata verde	4,00	Verdure grigliate	4,50
Patate bollite	4,00	Fettine di polenta	4,00

PIZZE SPECIALI

	Margherita dop - passata di pomodoro, mozzarella di bufala dop, basilico	8,90
	Sofia - passata di pomodoro, zucchine, burrata, granella di pistacchi, salmone fumé	15,00
	Valdostana - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, fontina	9,80
	Sarda - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, salame piccante, cipolle	10,20
	Emma - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, fritto misto di pesce	13,60
	Reale - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, parmigiano a scaglie	10,20
	Mattia - passata di pomodoro, zucchine, peperoni, salsiccia, mozzarella di bufala dop	11,00
	Burrata - passata di pomodoro, prosciutto crudo, burrata	12,30
	Rifugio - mozzarella fior di latte, fonduta, Jambon de Bosses, noci	12,30
	Amore mio - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, salsiccia, cipolle	9,20
	Alisea - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, philadelphia	10,50
	Tropea - passata di pomodoro, mozzarella di bufala dop, pancetta, cipolle caramellate	11,20
	Montanara - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, fontina, mocetta	9,90
	Maialina - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, salsiccia, wurstell	10,20
	Al bacio - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, gorgonzola, olive	8,80
	Arnaiotta - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, Lard d'Arnad dop, boudin, mocetta, salamino	10,60
	Baita - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, speck croccante, funghi porcini, bleu d'Aoste	12,50
	Lele - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, patate, panna	9,20
	Michelle - mozzarella fior di latte, parmigiano a scaglie, radicchio, bresaola	9,80
	Novarese - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, cipolle	8,80
	Della mamma - passata di pomodoro, prosciutto crudo, aglio, mozz di bufala dop, pomodorini, olio extravergine	11,20
	Tricolore - mozzarella fior di latte, passata di pomodoro, stracchino, rucola, pomodorini	8,60
	Elio - passata di pomodoro, salame piccante, mozzarella di bufala dop	10,30
	Fornelle - mozzarella fior di latte, Lard d'Arnad dop, castagne, miele	9,70
	Gentile - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, zucchine, stracchino	9,70
	Simpatica - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, bleu d'Aoste	11,00
	Golosa - mozzarella fior di latte, noci, bleu d'Aoste, mocetta	10,00

PIZZE CLASSICHE

	Diavola - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	8,20
	Quattro stagioni - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, carciofini, funghi champignon, olive	9,20
	Quattro formaggi - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, fontina, gorgonzola, toma	9,20
	Speck e brie - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, brie	9,20
	Americana - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine fritte*	7,90
	Bavarese - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstell	7,90
	Prosciutto - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto	7,70

Prosciutto e funghi - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi champignon	8,60
Napoli - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe	8,30
Tonno - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno	8,50
Gorgo pera - mozzarella fior di latte, gorgonzola, pere, noci	9,00
Campagnola - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, patate, salsiccia	8,80
Parmigiana - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, parmigiano a scaglie	8,80
Salsiccia - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia	8,60
Marinara - passata di pomodoro, aglio	6,00
Greca - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, olive	7,60
Capricciosa - passata di pomodoro, mozz fior di latte, prosciutto, funghi champignon, carciofini, olive, salame piccante	10,20
Margherita - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte	6,60
Boscaiola - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini*, salame piccante	10,20
Vegetariana - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni	8,70
Calzone - passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto	7,90

FOCACCE

 Maison - Lard d'Armad dop	7,90
Anita - parmigiano a scaglie, rucola, bresaola, olio extravergine	8,70
Classica - olio extravergine, origano	4,60

possibilità di avere l'impasto con farina integrale (+ 0,70)

EXTRA

Aggiunta ingrediente pizza	da 1,60 a 3,60
Pizza Baby (su qualsiasi pizza)	-1,00

Prodotti tipici del territorio

*prodotto congelato all'origine



Verrà proposta la lista a fine pasto



Alla spina (Birra Moretti)

La Bionda piccola	2,80
La Bionda media	5,50
La Rossa piccola	3,00
La Rossa media	5,90
Caraffa 1,0 lt.	11,00
Caraffa 1,5 lt.	16,00

In bottiglia

Menabrea 0,33 lt.	3,00
Menabrea 0,66 lt.	5,60
lehnusa non filtrata	3,00



Alla spina (Merlot rosso - Chardonnay bianco frizzantino - Regantino Rosé)

un quarto di litro	3,20
mezzo litro	5,90
un litro	10,00

Richiedere la lista dei vini in bottiglia



Acqua 0,5 lt.	1,00
Acqua San Benedetto in vetro	2,00
Bibite in lattina	2,60
Caffè	1,20
Caffè corretto	1,50
Orzo piccolo / grande	1,40 / 1,60
Ginseng piccolo / grande	1,50 / 1,70
Liquori & Amari	3,00
Grappa o Whisky invecchiati	3,80
coperto & servizio:	1,90

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio.



Perché L'Armanac de Toubie?

Perché vuol essere un ricordo ad un personaggio molto conosciuto in paese; Toubie, deceduto ad una età avanzata, aveva innanzitutto la qualità dell'umorismo ed è per questo motivo che tutti coloro che lo incontravano per la strada gli chiedevano "cosa dicesse oggi l'Armanac" (il calendario) e lui studiando in un attimo l'interlocutore e il periodo dell'anno rispondeva con un aforisma o proverbio lasciando incredulo e divertito colui che voleva sapere "cosa dicesse oggi l'Armanac". Noi vogliamo ricordarlo allo stesso modo, così ogni giorno, nel locale verrà esposto un proverbio o aforisma che rispecchino momenti o periodi belli e brutti della nostra vita quotidiana.



Frazione Clapey, 21 - 11020 Arnad (AO) - Italia

T: +39 351 4418238

mail@larmanac.it

www.larmanac.it

RISTORANTE CHIUSO IL MERCOLEDI