



# La Lisse

restaurant brasserie dal 1976

## Menù

Coperto € 2

[www.lalise.it](http://www.lalise.it)



## ♥ *Gli antipasti* ♥

☞ *Tomini freschi della tradizione  
con salsa rossa e verde*

€ 6

*Crostini con salmone affumicato,  
cipollotto fresco e salsa citronette*

€ 8

☞ ☞ *Plateau di formaggi assortiti  
e confettura*

€ 12

☞ *Tagliere di salumi misti  
e verdure sott'olio*

€ 14

☞ *Mocetta e lardo d'Arnad  
con castagne al miele*

€ 15

☞ *Culatello stagionato*

€ 13

☞ senza glutine

☞ vegetariano

☞ vegano



## ♥ *I primi piatti* ♥

*Crêpe\* con prosciutto cotto  
e Fontina DOP*

€ 13

*Fettuccine all'uovo  
con ragù di cervo*

€ 13

  *Pasta corta con sugo  
di funghi*

€ 13

 *Gnocchi\* di patate  
al formaggio bleu d'Aoste*

€ 13

  *Spaghetti al pomodoro  
o con ragù alla bolognese*

€ 11 / € 12

## ♥ *Le nostre zuppe* ♥

 *Zuppa alla Valpellenentze*


*pane integrale, cavolo verza,  
brodo e Fontina DOP*

€ 11

 *Zuppa del giorno*

€ 11

 senza glutine

 vegetariano

 vegano

\*in mancanza di fresco i prodotti sono surgelati



## ♥ *Le nostre polente rustiche* ♥

*(con farine integrali macinate a pietra)*

*Bocconcini di manzo in umido con polenta  
alla valdostana / polenta al naturale*

€ 16/14

*Carbonada di vitello al "Blanc de Morgex  
et de La Salle" con polenta  
alla valdostana / polenta al naturale*

€ 16/14

*Salsiccia al sugo con polenta  
alla valdostana / polenta al naturale*

€ 14/12

*Cervo in civet con polenta  
alla valdostana / polenta al naturale*

€ 19/17

☞ *Sugo di funghi con polenta  
alla valdostana / polenta al naturale*

€ 18/16

*Assortimento di carni in umido e verdure  
stufate con polenta alla valdostana  
e al naturale*

€ 23

☞ *Polenta e fonduta*

€ 13

☞ *Polenta alla valdostana*

€ 13

☞ *Polenta al naturale*

€ 5

☞ senza glutine

☞ vegetariano

☞ vegano



## ♥ *Le carni alla griglia* ♥

Ⓜ *Costata di vitello*

200 gr circa

€ 20

Ⓜ *Entrecôte di manzo*

200 gr circa

€ 13

Ⓜ *Suprême di pollo\**

€ 8

Ⓜ *Hamburger di bovino \**

180 gr circa

€ 8

Ⓜ *Würstel di pollo e tacchino*

€ 8

Ⓜ *Salsiccia di maiale*

€ 8

## ♥ *I contorni* ♥

Ⓜ Ⓜ Ⓜ *Insalata verde*

€ 5

Ⓜ Ⓜ Ⓜ *Insalata mista*

insalata, pomodori carote, peperoni, mais

€ 7

Ⓜ Ⓜ Ⓜ *Patate con la buccia  
al vapore*

€ 5

Ⓜ Ⓜ Ⓜ *Patate fritte\**

€ 6

Ⓜ Ⓜ Ⓜ *Verdure grigliate*

zucchine, melanzane, peperoni, fetta di mela

€ 10

Ⓜ senza glutine

Ⓜ vegetariano

Ⓜ vegano

\*in mancanza di fresco i prodotti sono surgelati



## ♥ *I nostri piatti tipici* ♥

### *Fonduta valdostana*

Fontina DOP con crostini di pane

€ 13

### *Tartiflette valdostana*

patate gratinate con cipollotto, crudo affumicato,  
crema di latte e Fontina DOP

€ 13

### *Menù montagnard*

tartiflette valdostana con salsiccia di maiale ai ferri  
e insalata di stagione condita con vinaigrette

€ 20


### *Maxi cotoletta alla valdostana con patate\**

carne di suino impanata con prosciutto cotto e Fontina DOP

€ 22

\*in mancanza di fresco i prodotti sono surgelati

 senza glutine

 vegetariano

 vegano



## ♥ *Su prenotazione* ♥

### *Raclette Savoyarde* (minimo 2 persone)

formaggio Raclette servito con salumi al taglio, verdure sott'olio e patate "en robe des champs"

€ 28 a persona

### *Fondue Bourguignonne* (minimo 2 persone)

cubetti di manzo e salsiccia da far cuocere nell'olio bollente, serviti con patate fritte e salse a base di maionese

€ 30 a persona

### *Fondue Chinoise* (minimo 2 persone)

fettine sottili di manzo da far cuocere nel brodo vegetale, servite con patate al vapore e salse a base di maionese


€ 30 a persona

### *Plat Gourmet (Pierrade)* (minimo 2 persone)

assortimento di carni e verdure da far cuocere su una pietra, serviti con patate al vapore e salse a base di maionese

€ 35 a persona

 senza glutine

 vegetariano

 vegano

\*in mancanza di fresco i prodotti sono surgelati



## ♥ *Le pizze* ♥

Ⓢ Ⓟ *Flanze (focaccia)* € 4  
olio, origano

Ⓢ Ⓟ *Marinara* € 5  
pomodoro, aglio, origano

Ⓢ *Margherita* € 6  
pomodoro, mozzarella, origano

*Napoletana* € 6  
pomodoro, mozzarella,  
acciughe, origano

Ⓢ *Pugliese (bianca o rossa)* € 6  
(pomodoro), mozzarella, cipolle, origano

*Siciliana* € 7  
pomodoro, mozzarella, acciughe,  
capperi, olive, origano

*Prosciutto* € 7  
pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto, origano

*Calzone* € 7  
pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto, origano

Ⓢ *Funghi* € 7  
pomodoro, mozzarella,  
funghi champignon, origano

*Prosciutto e funghi* € 6  
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
funghi champignon, origano

*Tirolese* € 8  
pomodoro, mozzarella, speck, origano

*Diavola* € 8  
pomodoro, mozzarella,  
salame piccante, origano

*Würstel* € 8  
pomodoro, mozzarella, würstel, origano

*Tonno e cipolle* € 8,50  
pomodoro, mozzarella, tonno,  
cipolle, origano

*Valdostana* € 8,50  
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
fontina, origano

*Pizza della casa* € 9  
pomodoro, mozzarella, mocetta,  
fontina DOP, origano

Ⓢ *Quattro formaggi* € 9  
pomodoro, mozzarella,  
formaggi assortiti, origano

*Quattro stagioni* € 9  
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
funghi, olive nere, carciofi, origano

*Bismarck* € 10  
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
funghi champignon, olive nere, carciofi,  
uovo, origano

SUPPLEMENTO EXTRA: € 0,50 / € 3





♥ *I gelati artigianali da "Chocolat"* ♥  

La nostra specialità:  
*Coppa Grand Assaly*  
€ 8

*Coppa tre gusti*  
€ 6

*Coppa di gelato affogato al caffè*  
€ 7

*Coppa di gelato affogato al Baileys*  
€ 7

*Coppa di gelato affogato all'amaretto di Saronno*  
€ 7

*Coppa di gelato affogato al Grand Marnier*  
€ 7


♥ *I dessert di casa nostra* ♥

  *Crème caramel*  
€ 6

 *Tiramisù*  
€ 7

 *Torta al cioccolato*  
€ 7

 *Torta di mele e noci*  
€ 7

 senza glutine

 vegetariano

 vegano



*Allergici ed intolleranti ne facciano comunicazione  
al cameriere e richiedano visione  
del "quaderno allergeni."*

*In mancanza di reperibilità del fresco,  
tutti i prodotti potrebbero essere surgelati,  
sarà nostra cura darne informazione all'utente.*

*Per garantire l'integrità dei prodotti, tutti  
i cibi vengono rigorosamente abbattuti.*



## ♥ *Dalla cantina* ♥

*A piena valorizzazione delle portate cucinate  
con prodotti locali della tradizione,  
la nostra selezione di etichette di vini bianchi  
e rossi, predilige le varietà dei vitigni autoctoni.  
Con considerazione rivolta anche ai vini nazionali.*