

# LA BOITE



## *Gentili Ospiti*

grati per aver scelto la nostra location, siamo lieti di darvi il benvenuto.  
La nostra "mission" quotidiana da 30 anni è quella di proporre portate semplici, genuine e gustose realizzate con prodotti di prima qualità e preparate al momento con passione e professionalità dal nostro staff.

La vostra soddisfazione è da sempre il nostro obiettivo e cercheremo di farvi sentire a casa attraverso un servizio familiare, pulito e puntuale.

**Buon appetito!**

## *Chers Invités*

reconnaisants d'avoir choisi notre emplacement, nous sommes heureux de vous accueillir.  
Notre "mission" quotidienne depuis 30 ans est de proposer des plats simples, authentiques et savoureux préparés avec des produits de qualité supérieure et fraîchement préparés avec passion et professionnalisme de notre personnel.

Votre satisfaction a toujours été notre objectif et nous essaierons de vous faire se sentir chez soi grâce à un service familial, propre et ponctuel.

**Bon appétit!**

## *Kind Guests*

grateful for choosing our location, we are pleased to welcome you.  
Our daily "mission" for 30 years is to offer simple, genuine and tasty dishes made with top quality products and freshly prepared with passion and professionalism from our staff.

Your satisfaction has always been our goal and we will try to make you feel at home through a familiar, clean and punctual service.

**Enjoy your meal!**

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

Certains cours contiennent des allergènes; pour informations demandez au personnel  
Some courses contain allergens; for information, contact the staff.

For any information on substances and allergens, it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the service staff.



Nome: La Boite  
Free Wi-Fi

# LA BOITE



# Antipasti

## MOCETTA E LARDO DI ARNAD CON CASTAGNE AL MIELE E PANE TOSTATO

Mocetta et lard de Arnad avec marrons, miel et pain cuit  
Mocetta and Arnad lard with chestnuts, honey and toasted bread

## CARPACCIO DI VITELLO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO

Carpaccio de veau avec roquette et flocons de Grana Padano  
Veal Carpaccio with rocket and flakes of Grana Padano

## BRESAOLA CON POMODORINI CILIEGINI E RUCOLA

Bresaola avec tomates fraîches et roquette  
Bresaola with fresh tomatoes and rocket

## SALMONE AFFUMICATO SU INSALATINA AL MIELE CON TOMETTA CALDA

Saumon fumé sur une petite salade au miel et fromage fondu  
Smoked salmon on honey salad with hot tometta

## FLAN DI PORRI CON FONDUTA VALDOSTANA

Flan de poireaux avec fondue à la valdôtaine  
Leek flan with Valle d'Aosta fondue

## FONDUTA VALDOSTANA CON CUBETTI DI PANE TOSTATO

Valdostana fondue avec des cubes de pain cuit  
Aosta Valley fondue with toasted bread cubes

## CASCATA DI MOCETTA CON PATATE CALDE AROMATIZZATE ALL'ACETO BALSAMICO

Mocetta avec pommes de terre chaudes aromatisées au vinaigre balsamique  
Mocetta with hot potatoes flavored with balsamic vinegar

## CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA

Salade à la Caprese avec mozzarella de buffle  
Caprese salad with buffalo mozzarella

## SELEZIONE DI SALUMI

Charcuterie  
Mixed cold meats

## TRIS DI FORMAGGI CON CONFETTURA DI FICHI

Tris de fromages avec confiture de figues  
Tris of cheeses with fig jam

# Primi Piatti

## PAPPARDELLE FRESCHE AL SUGO DI CERVO\*

Pappardelle fraichês avec sauce de cerf \*  
Fresh pappardelle with deer sauce\*

## TAGLIOLINI FRESCHI A "LA BOITE" CON SALSA DI POMODORO, MOCETTA E RADICCHIO

Tagliolini fraichês à "La Boîte" avec sauce tomate, mocetta et radicchio  
Fresh tagliolini "La Boîte" with tomato sauce, mocetta and radicchio

## RAVIOLONI FRESCHI DI RICOTTA E SPINACI CON POMODORINI CILIEGINI E RUCOLA

Ravioloni fraichês à la ricotta et épinards avec tomates fraichês et salade de roquette  
Fresh ravioloni with ricotta and spinach with fresh tomatoes and rocket salad

## GNOCCHI DELLO CHEF CON POMODORO, FONTINA, PEPERONCINO FRESCO E PREZZEMOLO

Gnocchi du Chef avec tomate, fontina, piment frais et persil  
Chef's gnocchi with tomato sauce, fontina, fresh chili and parsley

## GNOCCHI VERDI CASERECCI BURRO E SALVIA

Gnocchi verts maison au beurre et à la sauge  
Homemade green gnocchi with butter and sage

## TAGLIATELLE MONTE BIANCO CON POMODORO, PANNA, SPECK, FUNGHI PORCINI\* E PREZZEMOLO

Tagliatelle Monte Bianco avec tomate, crème, speck, cèpes à la provençale\*, persil  
Monte Bianco tagliatelle with tomato sauce, cream, speck, porcini mushrooms\*, parsley

## PACCHERI CON POMODORINO CILIEGINO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO E ORIGANO

Paccheri avec tomates fraichês, mozzarella de buffle, basilic et origan  
Paccheri with fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil and origan

## CREPELLE ALLA VALDOSTANA

Crêpes à la valdôtaine avec jambon cuit et fontina  
Valdostainan crespelle with cooked ham and fontina

## RISOTTO ALLA FONDUTA VALDOSTANA

Risotto à la fondue valdôtaine  
Risotto with valdostainan fondue

## POLENTA ALLA VALDOSTANA CON FONTINA GRATINATA

Polenta à la valdôtaine avec fontina gratinée  
Polenta with grilled Aosta Valley Fontinas cheese

## LE NOSTRE ZUPPE: VALPELLINENTZE o DI CIPOLLE

Nos soupes: Valpellinentze ou oignons  
Our soups: Valpellinentze or onions

## PASTA CON CONDIMENTO A SCELTA: POMODORO E BASILICO - RAGU' - ARRABBIATA

Pasta: à la tomate et basilic - avec sauce à la viande - avec notre piment frais  
Pasta: with basil and tomato sauce - with meat sauce - with our fresh chili

\* Il prodotto potrebbe essere congelato

- TUTTE LE PASTE SONO PREPARATE AL MOMENTO -

# Secondi Piatti

## TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA

Steak de boeuf tranché avec roquette  
Beef's steak sliced with rocket salad

## TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI\*

Steak de boeuf haché avec des cèpes\*  
Beef's steak sliced with porcini mushrooms\*

## TAGLIATA DI CERVO\* IN SALSA AL ROSMARINO

Steak de cerf\* haché en sauce au romarin  
Deer's steak\* sliced in rosemary sauce

## ENTRECOTE DI MANZO ALLA PIASTRA (350 gr.)

Entrecôte de boeuf grillée (350 gr)  
Beef entrecote grilled (350 gr)

## BISTECCA ALLA VALDOSTANA

Steak à la valdôtaine: jambon cuit et fromage fontina  
Aosta Valley's beefsteak: cooked ham and fontina cheese

## BOCCONCINI DI CERVO\* IN CIVET CON POLENTA

Cerf\* mijoté avec polenta  
Stewed deer\* with polenta

## COSTINE D'AGNELLO\* ALLA PIASTRA

Côtes d'agneau\* grillées  
Grilled lamb\* ribs

## PETTI DI POLLO CON FUNGHI PORCINI\*

Poitrine de poulet aux cèpes\*  
Chicken breasts with porcini mushrooms\*

## COTOLETTA DI VITELLO

Côtelette de veau  
Veal cutlet

## TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA

Steak de saumon grillée  
Grilled salmon steak

## TROTA ALLA PIASTRA

Truite grillée  
Grilled trout

\* Il prodotto potrebbe essere congelato

# Piatti Speciali

## GRIGLIATA MISTA SULLA LOSA SERVITA CON SALSE

Cervo\*, pollo\*, manzo, agnello\*, lonza e salsiccia di maiale

Panaché de viandes sur la pierre "Losa" servies avec des sauces (min 2 personnes)

Cerf\*, poulet\*, boeuf, agneau\*, longe et saucisse de porc

Mixed grilled meats on stone "Losa" served with sauces (min 2 people)

Deer\*, chicken\*, beef, lamb\*, loin and pork sausage

## FONDUE BOURGUIGNONNE (minimo 2 persone)

Cubetti di manzo tagliati al momento da cuocere in olio bollente, serviti con salse

Cubes de boeuf fraîchement coupés à cuire dans de l'huile bouillante servies avec des sauces (min 2 personnes)

Freshly cut beef cubes to be cooked in boiling oil served with sauces (min 2 people)

# Contorni

## PATATE ROTONDE FRESCHE FRITTE

Pommes de terre rondes fraîches frites

Fried round fresh potatoes

## INSALATA VERDE

Salade verte

Green salad

## INSALATA MISTA: LATTUGA , RADICCHIO , CAROTE , POMODORO

Salade composée: laitue, radicchio, carottes, tomate

Mixed salad: lettuce, radicchio, carrots, tomato

## VERDURE AL VAPORE: CAROTE , ZUCCHINE , PATATE E TACCOLE\*

Légumes cuits à la vapeur: carottes, courgettes, pommes de terre et choucas\*

Steamed vegetables: carrots, zucchini, potatoes and Jackdaws\*

## VERDURE GRIGLIATE: MELANZANE , PEPERONI , POMODORO , RADICCHIO , ZUCCHINE

Légumes grillés: aubergines, poivrons, tomates, radicchio, courgettes

Grilled vegetables: eggplants, peppers, tomatoes, radicchio, zucchini

\* Il prodotto potrebbe essere congelato

# Le nostre Pizze

## MARINARA

**Pomodoro, aglio e origano**

Tomate, ail , origan  
Tomato, garlic, origan

## MARGHERITA

**Pomodoro e mozzarella**

Tomate, mozzarella  
Tomato, mozzarella

## MARGHERITA CON PROSCIUTTO CRUDO

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo**

Tomate, mozzarella, jambon crudo  
Tomato, mozzarella, rocket

## PUGLIESE

**Pomodoro, mozzarella, cipolle**

Tomate, mozzarella, oignons  
Tomato, mozzarella, onions

## AL PROSCIUTTO

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto**

Tomate, mozzarella, jambon cuit  
Tomato, mozzarella, cooked ham

## NAPOLETANA

**Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano**

Tomate, mozzarella, anchois, origan  
Tomato, mozzarella, anchovies, origan

## SICILIANA

**Pomodoro, mozzarella, acciughe, prosciutto cotto, capperi, olive**

Tomate, mozzarella, anchois, jambon cuit, câpres, olives  
Tomato, mozzarella, anchovies, cooked ham, capers, olives

## ROMANA

**Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe**

Tomate, mozzarella, câpres, anchois  
Tomato, mozzarella, capers, anchovies

## AI FUNGHI

**Pomodoro, mozzarella, funghi, origano**

Tomate, mozzarella, champignons, origan  
Tomato, mozzarella, mushrooms, origan

\* Il prodotto potrebbe essere congelato

# Le nostre Pizze

## AI WÜRSTEL

**Pomodoro, mozzarella, wurstel, origano**

Tomate, mozzarella, wurstel, origan

Tomato, mozzarella, wurstel, origan

## QUATTRO STAGIONI

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, carciofini, funghi, olive, origano**

Tomate, mozzarella, jambon cuit, wurstel, artichauts, champignons, olives, origan

Tomato, mozzarella, cooked ham, wurstel, artichokes, mushrooms, olives, origan

## CAPRICCIOSA

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi, origano**

Tomate, mozzarella, jambon cuit, artichauts, champignons, origan

Tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms, origan

## DELLA CASA

**Mozzarella, stracchino, rucola**

Mozzarella, fromage stracchino, roquette

Mozzarella, stracchino cheese, rocket

## À "LA BOITE"

**Pomodoro, mozzarella, carciofini, salsiccia fresca, origano**

Tomate, mozzarella, artichauts, saucisse fraiche, origan

Tomato, mozzarella, artichokes, fresh sausage, origan

## TIROLESE

**Mozzarella, mascarpone, speck**

Mozzarella, fromage mascarpone, speck

Mozzarella, mascarpone cheese, speck

## CAMPANA

**Mozzarella, salsiccia fresca, "friarielli"**

Mozzarella, saucisse fraiche, brocoli

Mozzarella, fresh sausage, broccoli

## VALDOSTANA

**Pomodoro, mozzarella, fontina, prosciutto cotto**

Tomate, mozzarella, fromage fontina, jambon cuit

Tomato, mozzarella, fontina cheese, cooked ham

## TONNO E CIPOLLE

**Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle**

Tomate, mozzarella, thon, oignons

Tomato, mozzarella, tuna, onions

\* Il prodotto potrebbe essere congelato

# Le nostre Pizze

## CALZONE

**Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto**

Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit

Tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham

## NORVEGESE

**Mozzarella, panna, salmone**

Mozzarella, crème, saumon

Mozzarella, cream, salmon

## SPECK E BRIE

**Pomodoro, mozzarella, speck, brie**

Tomate, mozzarella, speck, fromage brie

Tomato, mozzarella, speck, brie cheese

## LEGGERA

**Pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia fresca**

Tomate, mozzarella, poivrons, saucisse fraiche

Tomato, mozzarella, peppers, fresh sausage

## ALLE VERDURE

**Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine**

Tomate, mozzarella, poivrons, aubergines, courgettes

Tomato, mozzarella, peppers, eggplants, zucchini

## DIAVOLA

**Pomodoro, mozzarella, salame piccante**

Tomate, mozzarella, salami épicé

Tomato, mozzarella, hot salami

## BUFALA

**Pomodoro, mozzarella di bufala**

Tomate, mozzarella de buffle

Tomato, buffalo mozzarella

## AL GORGONZOLA

**Pomodoro, mozzarella, gorgonzola**

Tomate, mozzarella, fromage gorgonzola

Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese

## AI QUATTRO FORMAGGI

**Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, Grana Padano**

Tomate, mozzarella, fromage fontina, gorgonzola, Grana Padano

Tomato, mozzarella, fontina, gorgonzola, Grana Padano cheese

\* Il prodotto potrebbe essere congelato



# Le nostre Pizze

## AI FUNGHI PORCINI

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini trifolati\*, origano  
Tomate, mozzarella, cèpes à la provençale\*, origan  
Tomato, mozzarella, sauteed mushrooms\*, origan

## OTTAVIO

Mozzarella, wurstel, patate rotonde fresche fritte  
Mozzarella, wurstel, pommes de terre rondes fraîches frites  
Mozzarella, wurstel, fried round fresh potatoes

## LIGHT

Mozzarella, bresaola, pomodorini ciliegini  
Mozzarella, bresaola, tomates fraîches  
Mozzarella, bresaola, fresh tomatoes

## FANTASIA

Pomodoro, mozzarella, pomodorini ciliegino, prosciutto crudo, rucola e scaglie di Grana Padano  
Tomate, mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, roquette, flocons de Grana Padano  
Tomato, mozzarella, fresh tomatoes, raw ham, rocket, flakes of Grana Padano cheese

- TUTTE LE PIZZE SI POSSONO PREPARARE ANCHE CON IMPASTO INTEGRALE -
- TOUTES LES PIZZAS PEUVENT AUSSI ETRE PREPAREES AVEC DE LA PÂTE ENTIERE -
- ALL PIZZAS CAN ALSO BE PREPARED WITH WOLE DOUGH -

\* Il prodotto potrebbe essere congelato

# *La Carta dei Vini*

## *Vini Rossi Nazionali*

AMARONE "Tenuta dei Marchesi Antinori"  
BRUNELLO DI MONTALCINO "Tenuta dei Marchesi Antinori"  
BAROLO "Bersano Nizza Monferrato"  
BARBARESCO "Bersano Nizza Monferrato"  
NEBBIOLO "Bersano Nizza Monferrato"  
NOBILE DI MONTEPULCIANO "La Braccasca"  
CHIANTI CLASSICO "Tenuta dei Marchesi Antinori"  
DOLCETTO "Bersano Nizza Monferrato"  
NERO D'AVOLA "Terreliade"  
MERLOT "Santa Margherita"  
CHIANTI (375 ml.) "Tenuta dei Marchesi Antinori"  
DOLCETTO (375 ml.)

## *Vini Rossi della Valle D'Aosta*

ENFÈR D'ARVIER SUPERIEUR  
ENFÈR D'ARVIER  
SARO DIABLO "Azienda Agricola Feudo San Maurizio"  
LA SABLÀ "Les Crêtes"  
DONNAS "Caves Cooperatives"  
FUMIN "Feudo San Maurizio, Grosjean, Les Crêtes, Nicola Del Negro"  
TORRETTE "Feudo San Maurizio, Grosjean, Les Crêtes, Nicola Del Negro"  
PINOT NOIR "Feudo San Maurizio, Grosjean, Les Crêtes, Nicola Del Negro"  
TORRETTE (375 ml.) "Feudo San Maurizio, Grosjean, Les Crêtes, Nicola Del Negro"  
FUMIN (375 ml.) "Feudo San Maurizio, Grosjean, Les Crêtes, Nicola Del Negro"  
PINOT NOIR (375 ml.) "Feudo San Maurizio, Grosjean, Les Crêtes, Nicola Del Negro"

# *La Carta dei Vini*

## *Vini Bianchi Nazionali*

MULLER THURGAU "Santa Margherita"  
ARNEIS "Giuseppe Traversa"  
PROSECCO "Santa Margherita"  
TRAMINER "Tuzko"  
PINOT GRIGIO "Santa Margherita"  
SAUVIGNON "Kettmeir"  
PINOT GRIGIO (375 ml. ) "Santa Margherita"

## *Vini Bianchi della Valle D'Aosta*

PETITE ARVINE "Azienda Agricola Feudo San Maurizio"  
PETITE ARVINE "Les Crêtes"  
PINOT GRIS "Soleil Couchant"  
PINOT GRIS (375 ml. ) "Soleil Couchant"

## *Spumanti e Vini da Dessert*

BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE  
FERRARI BRUT  
MOSCATO "Traversa"

## *Champagne*

RUINART  
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN  
MOET CHANDON

## *Vino della Casa*

(rosso - bianco - rosé)  
CALICE  
CARAFFA da 1/2 lt.  
CARAFFA da 1 lt.

## *Birre e Bibite*

**Acqua microfiltrata naturale o gasata**  
bottiglia da 0,70 lt.      bottiglia da 0,50 lt.

### **Birra Moretti alla spina**

Caraffa Bionda da 1 lt.	Birra Bionda da 400 ml.	Birra Bionda da 200 ml.
Caraffa Rossa da 1 lt.	Birra Rossa da 400 ml.	Birra Rossa da 200 ml.

### **Bibite in lattina**

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Coca Cola senza caffeina,  
Fanta, Sprite, Chinotto, Thé freddo pesca o limone

## *Caffè e Digestivi*

### **Caffè**

**Caffè corretto**

**Cappuccino**

**Thé e Tisane**

### **Grappe**

Blanc de Morgex, di Fumin, Passito, Moscato, al miele, Barrique

**Genepi "Herbetet"**

**Sambuca "Molinari"**

**Brandy "Vecchia Romagna"**

**Cognac "Remy Martin"**

**Whisky "Jack Daniel's"**

**Whisky "Ballantines, J&B, Johnnie Walker"**

### **Amari**

Amaretto di Saronno, Averna, Brancamenta, Braulio, China Martini, Cynar, Del Capo, Fernet Branca, Jägermeister, Lucano, Montenegro, Rabarbaro Zucca, Ramazzotti, San Marzano Borsci, San Simone