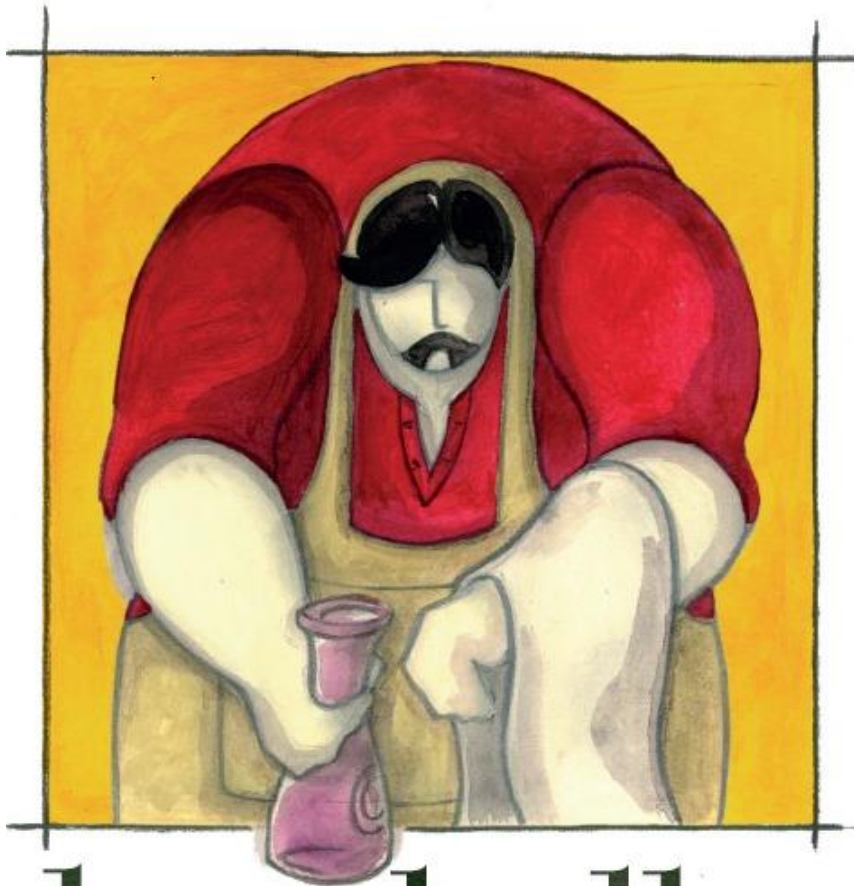


MENÙ



la *g*abella

BRASSERIE · RESTAURANT

JOVENÇAN · VALLE D'AOSTA



La Gabella: una tradizione di famiglia

Il termine Gabella (dall'arabo dialettale *gabēla*, variante di *qabāla*, 'imposta', divenuto *gabulum* nel latino medievale) indicava, in origine, nel diritto tributario francese e italiano, le imposte indirette sul commercio e sul consumo delle merci. Le Gabelle sulle derrate alimentari essenziali (grano, ecc.) erano spesso applicate in modo oneroso. Basti pensare alla famosa Gabella del sale, istituita in Francia nel XIV secolo e che esisteva anche in Valle d'Aosta, all'epoca parte del Regno di Savoia. Tassa abolita nel 1790, con decisione dell'Assemblea Nazionale Costituente. Dopo una fugace ricomparsa sotto Napoleone Bonaparte, cadde in disuso e fu definitivamente soppresso nel 1945.

In Valle d'Aosta il termine Gabella indicava particolarmente, per nome, il luogo dove si acquistavano sale e tabacco, e quindi i numerosi bistrot di campagna. La Gabella de Jovençon, il bistrot del paese, che si trovava sulla piazza del paese, di fronte alla chiesa, è gestito, sin dalla sua apertura all'inizio del 1900, dagli antenati degli attuali proprietari, per 4 generazioni. E questo, fino al 1991. Per quasi un secolo, questo luogo è stato il punto di riferimento del villaggio: è lì che erano presenti il telefono pubblico, come la prima televisione, il campo da bocce, il tavolo da biliardo... e il luogo, soprattutto, dove tante generazioni si sono incontrate, nella convivialità e nel tempo, negli anni, nei cambiamenti. Dopo un periodo di chiusura, la Gabella, con questa tradizione di famiglia, è rinata, nel 2013, nella sede attuale, all'interno del Relais "Les Plaisirs d'Antan", gestito dalla famiglia Viérin, e continua ad essere un punto di riferimento per la comunità rurale di Jovençon, dei dintorni, ma anche per i tanti turisti che soggiornano nella Terra degli Antichi Rimedi, delle mele, delle vigne e delle "Regine", le mucche pezzate nere valdostane della razza delle Herens.

Nella foto Giuseppe Pietro Viérin, detto "Pierino de la Gabella" e la moglie Ines Désaymonet, il giorno del loro matrimonio, nel 1946



ANTIPASTI

ASSIETTE DU BERGER 3/14/9/5

Percorso alla scoperta di salumi e formaggi della tradizione Valdostana (Jambon de Bosses DOP, Fontina DOP, Mocetta, Lardo di Arnad DOP con castagne, Saucisses et Boudeun, Bleu d'Aoste Centrale Laitière Vallée d'Aoste, Toma)

TAGLIERE DI FORMAGGI 3/14/2/9/5

Percorso alla scoperta dei formaggi del territorio e della tradizione valdostana (Fontina DOP, Bleu d'Aoste Centrale Laitière Vallée d'Aoste, Toma stagionata, Tomino fresco con bagnetto verde, noci, marmellata di mele renette, castagne e miele)

RANE FRITTE 9

Cosce di rane*, farina "00", olio di girasole

CARNE "SALADA" CON VERDURINE CROCCANTI E PERLE DI LAMPONI

Carne marinata con aromi di montagna, verdure miste, olio di oliva, lamponi

LUMACHE ALLA PARIGINA O AL BLEU D'AOSTE (o metà e metà) 3

Lumache*, aglio, prezzemolo, burro, Bleu d'Aoste Centrale Laitière Vallée d'Aoste

6 PEZZI.....

12 PEZZI....

FLAN ALLA ZUCCA CON FONDUTA VALDOSTANA 3/14

Flan di zucca**, fontina, uovo, panna

MEDAGLIONI DI FOIE GRAS CON COMPOSTA DI CIPOLLA E RABARBARO 9/13/3/14

ACCOMPAGNATO DA CROSTINI DI PAN BRIOCHE

Foie gras, crostini di pan brioche, composta di cipolla e rabarbaro, aceto balsamico alle prugne

BATTUTA DI MANZO CON SCAGLIE DI TARTUFO E PERLE AL LIMONE

Carne cruda, tartufo nero, olio di oliva, insalata, germogli misti, perle di limone

MOCETTA ALL'OLIO DI NOCI CON PATATE TIEPIDE ALLE ERBE DI MONTAGNA 2

Mocetta Valdostana, patate, mix di erbe, olio noci





PRIMI

CRESPELLE ALLA VALDOSTANA 3/9/14

Crespelle con prosciutto cotto alla brace Valdostano, Fontina DOP, olio di oliva, noce moscata, sale, pepe

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE CON PERE MARTIN SEC E SPIRALE DI FONDUTA 3/12/13

Riso Carnaroli, Pera martin Sec, Fontina, parmigiano, burro, spezie, vino

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA 9/12/13/14

Pasta fresca*, carne di cinghiale, olio di semi, carote, sedano, cipolle, vino, pomodoro, sale, pepe

RAVIOLI AI PORCINI CON RISTRETTO DI ANATRA 3/12/13

Pasta fresca* ai funghi porcini, anatra*, olio di semi, sale, pepe

GNOCCHETTI FATTI IN CASA ALLE CASTAGNE CON POMODORINO CONFIT

E SCAGLIE DI CAPRINO 3/9/14

Gnocchetti di castagne fatti in casa**, pomodoro, erbe aromatiche, caprino

SECONDI

TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA CON RISTRETTO ALLA SALSA DI RIBES 3/13

ACCOMPAGNATA DA SEDANO RAPA E CIPOLLA CAMELLATA

Anatra*, vino rosso, ribes, sedano rapa, cipolla, olio di oliva, sale, pepe, spezie

FILETTO DI MANZO CON DEMI-GLACE ALL'ARANCIA 3/13

ACCOMPAGNATO DA VERDURINE CROCCANTI

Filetto di manzo Valdostano, vino rosso, arancia, zucchini, carote

COSTINE DI AGNELLO ALLE ERBE DI MONTAGNA E NOCCIOLE IGP 2/3/9/13

ACCOMPAGNATO DA INDIVIA BELGA CROCCANTE STUFATA E UVETTA

Costine di agnello*, pan grattato, erbe miste, nocciole, belga, uvetta, olio EVO

CERVO BRASATO CON POLENTA 12/13

Carne di cervo*, cipolle, carote, sedano, vino rosso, sale, pepe, spezie, polenta

COSTINE DI MAIALE ALLA BIRRA ARTIGIANALE CON SPICCHI DI PATATE

ALLE ERBE DI MONTAGNA 3/9/11/13

Costine di maiale, birra, miele, senape, salsa barbecue, patate, bacon, Bleu d'Aoste, sale, olio, erbe aromatiche

POLPETTINE DI CECI CON SALSA DI BARBABIETOLA E TIMO FRESCO 3/9/14

Polpette di ceci**, barbabietola, timo, maionese, parmigiano, olio, sale, pepe





SPECIALITÀ DELLE ALPI

POLENTA ALLA VALDOSTANA GRATINATA AL FORNO IN COCOTTE 3

Farina di polenta, Fontina Dop, burro

TARTIFLETTE 3/13

Patate a fette, cipolle stufate, pancetta, Reblochon, pepe (il tutto passato in cocotte al forno)

FONDUTA DEI 3 PAESI (minimo 2 persone) 3/9/13

ACCOMPAGNATA DA PATATE LESSE CON BUCCIA E CROSTINI DI PANE

Patate, fonduta di formaggi provenienti dalle regioni attorno al Monte Bianco (Raclette AOP du Valais, Fontina DOP Valle d'Aosta, Beaufort AOP Savoie), vino bianco secco, Kirsch, amido di mais, pepe, noce moscata, crostini di pane

FONDUE VALDÔTAINE (minimo 2 persone) 3/14/9

ACCOMPAGNATA DA PATATE LESSE CON BUCCIA E CROSTINI DI PANE

Fontina DOP, latte, tuorlo d'uovo, pepe, noce moscata, crostini di pane

BOURGUIGNONNE (minimo 2 persone) 9/13/5

ACCOMPAGNATA DA PATATE AL FORNO E VERDURE

Misto di carni bianche e rosse con salse miste

PIERRADE (minimo 2 persone) 9/13/5

ACCOMPAGNATA DA PATATE AL FORNO E VERDURE

Fettine di carne bianca e rossa con salse miste e sali misti

RACLETTE (minimo 2 persone) 3/13

ACCOMPAGNATA DA PATATE LESSE CON BUCCIA, CETRIOLINI, CIPOLLINE SOTT'ACETO E SALUMI MISTI

Formaggio Raclette alla lampada, patate lesse, cetriolini, cipolline, salumi





LE NOSTRE ZUPPE

SEUPA A LA VALPELLINENTZE 3/9

Brodo vegetale, Fontina DOP, pane nostrano, verza

ZUPPA AI 5 CEREALI CON VERDURE FRESCHE E CASTAGNE 9

Cereali, verdure fresche, castagne*, olio EVO, sale, pepe

ZUPPA DI CIPOLLE 3/9

Cipolle, Camambert, burro, pane di segale, aromi

INSALATE FREDDE

VALDOSTANA 2/3/9

Insalata mista, Bleu d'Aoste, mela, noci, perle di lamponi, crostini di pane nero

INSALATA "DU BERGER" 2/3

Insalata aromatizzata all'olio di noci, tomino di capra alla piastra, semi vari, carote





DESSERTS

TIRAMISÙ ANCIENS REMÈDES 3/9/14

Tiramisù fatto in casa, tisana Anciens Remèdes, cioccolato

CRÊPE MONT BLANC 2/3/9/14

Farina, uova, cioccolato, nocciole, castagne, panna montata, zucchero

CHEESECAKE DELLA CASA CON FRUTTA DI STAGIONE 2/3/14

Biscotti, formaggio, burro, panna, zucchero, gelatina, frutta mista

MILLEFOGLIE CON GELATO ALLA NOCCIOLA E

CARAMELLO CALDO 2/3/9/14

Bigné di pasta sfoglia*, gelato nocciola*, caramello caldo

COPPA DI GELATO (2 GUSTI) 2/3/14

Gelato*

In caso di allergie potete rivolgervi al personale per un consiglio o eventuali variazioni

*prodotto gelo

** prodotto fresco abbattuto all'origine



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

1

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

2

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

3

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

4

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

5

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

6

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

7

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

8

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

9

LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

10

SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11

SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

12

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

13

UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

14