

BICHERIA

SOUND CAFFÈ - PIZZERIA



10€

CROSTONE⁹

PANE FATTO IN CASA
PAIN MAISON
HOMEMADE BREAD

⇒ **1. RED**^{3,9}
Pomodorini, stracciatella di burrata, basilico, aglio
Tomates cerises, burrata stracciatella, ail, basilic
Cherry tomatoes, burrata stracciatella, garlic, basil

⇒ **2. VEGAN**⁹
Verdure saltate, hummus
Légumes sautés, hummus
Sautéed vegetables, hummus

⇒ **3. PURPLE**^{3,9}
Fichi (in stagione), caprino, pomodori confit
Figs (in season), fromage de chèvre, tomates confites
Figs (in season), goat cheese, confit tomatoes

⇒ **4. BLUE**^{2,3,9}
Pere, noci, blue della Valle d'Aosta
Poires, noix et fromage Blue de la vallée d'Aoste
Pears, walnuts, and cheese Blue from the Aosta Valley



20€

VENTAGLIO⁹

IMPASTO PIZZA CHIUSO IN 4
PÂTE À PIZZA FERMÉE EN 4
PIZZA DOUGH CLOSED IN 4

⇒ **1. COTOLETTA BICHERIA**^{9,14}
Cotoletta impanata, patate, cipolle, peperoni
Escalope panée, pommes de terre, oignons, poivrons
Breaded cutlet, potatoes, onions, peppers

⇒ **2. SHAWARMA**^{3,9}
pollo speziato, salsa yogurt
Poulet épicé, sauce au yaourt
Spicy chicken, yogurt sauce

⇒ **3. VEGETARIANO**³
Bufala, rucola, pomodorini
Bufala, roquette, tomates cerises
Bufala, rocket, cherry tomatoes

⇒ **4. ENGLISH**^{3,9,11,14}
Uova strapazzate, caprino, bacon, pomodoro, senape
Œufs brouillés, fromage de chèvre, bacon, tomate, moutarde
Scrambled eggs, goat cheese, bacon, tomato, mustard



5€

CONTORNI

⇒ **PATATINE FRITTE**
Frites
French fries

⇒ **PATATE AL FORNO**
Pommes de terre au four
Baked potatoes

⇒ **VERDURE IN PADELLA**
Légumes sautés
Sautéed vegetables



you
are
the sun

SELEZIONE VALDOSTANA^{3,9} 20 €

Cotto alla brace di Saint-Oyen, salumi e formaggi tipici,
gnocco fritto, confettura
Jambon à la braise di Saint-Oyen, charcuteries et fromages typiques, beignets frits, confiture
Grilled ham of saint-oyen, Typical cured meats and cheeses, fried dumplings, jam

CULATELLO CON GNOCCO FRITTO⁹ 18 €

Prosciutto crudo, gnocco fritto
Jambon cru, boulettes frites
Raw ham, fried dumplings

PARMIGIANA DI ZIA MARIA^{3,9,14} 13 €

Melanzane, pomodoro, mozzarella, parmigiano, basilico
Aubergine, tomate, mozzarella, parmesan, basilic
Eggplant, tomato, mozzarella, parmesan, basil

I CROCCHE DELLA MAMMA^{3,9,14} 10 €

Puré di patate, mozzarella, parmigiano
Purée de pommes de terre, mozzarella, parmesan
Mashed potatoes, mozzarella, parmesan



COTOLETTA BICHERIA^{9,14} 17 €

La nostra speciale cotoletta con panatura croccante,
patate "a lo pobre", cipolle e peperoni
Notre escalope spéciale à la panure croustillante, pommes de terre « à la pauvre », oignons et poivrons
Our special cutlet with crispy breading, potatoes "a lo pobre," onions, and peppers

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA^{9,14} 20 €

Cotoletta con panatura croccante, prociutto cotto, fontina DOP
Escalope panée croustillante, jambon cuit, Fontina
Crispy breaded cutlet, cooked ham, Fontina DOP

DESSERT

⇒ **TIRAMISÙ**^{3,14} 8 €

⇒ **PANNA COTTA**^{3,14} 8 €
+ passion fruit

⇒ **SFERA CIOCCOLATO**^{3,14} 10 €
cioccolato fondente, vaniglia e caramello salato caldo
chocolat noir, vanille et caramel salé chaud
dark chocolate, vanilla and hot salted caramel

COPERTO 2€

PANE FATTO IN CASA

PAIN MAISON
HOMEMADE BREAD



Per una migliore conservazione tutte le nostre preparazioni vengono da noi abbattute a temperatura negativa.
In mancanza del prodotto fresco quest'ultimo potrebbe essere congelato/surgelato, sarà nostra cura comunicarlo al cliente.
Intolleranze o allergie devono essere tempestivamente comunicate prima dell'ordinazione.

» La nostra cucina non è certificata gluten free pertanto anche i piatti privi di glutine potrebbero essere contaminati.

CHIEDERE ALLO STAFF

*ALLERGENI:

1arachidi e derivati / 2 frutta a guscio / 3 latte e derivati / 4 molluschi / 5 pesce / 6 sesamo / 7 soia / 8 crostacei / 9 glutine / 10 lupini / 11 senape / 12 sedano / 13 anidride solforosa e solfiti / 14 uova e derivati

☐ INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES : VEUILLEZ VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL POUR PLUS DE DÉTAILS.
☐ ALLERGY ADVICE: PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS

PIZZE

- » La nostra cucina non è certificata gluten free pertanto anche i piatti privi di glutine potrebbero essere contaminati.
- CHIEDERE ALLO STAFF per farina senza glutine
- INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES : VEUILLEZ VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL POUR PLUS DE DÉTAILS.
- ALLERGY ADVICE: PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS

MARINARA⁹ € 8,00

Pomodoro, origano di Sicilia, aglio, olio EVO
Tomate, origan de Sicile, ail, huile d’olive vierge extra
Tomato, Sicilian oregano, garlic, extra virgin olive oil

MARGHERITA^{9,3} € 9,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte
Tomate, mozzarella fior di latte
Tomato, fior di latte mozzarella

MARGHERITA 2.0^{9,3} € 10,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, parmigiano e olio EVO al basilico
Tomate, mozzarella fior di latte, parmesan et huile au basilic
Tomato, fior di latte mozzarella, Parmigian and basil EVO oil

L’INDIAVOLATA^{9,3} € 11,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata piccante e peperoncino
Tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquante et piment
Tomato, fior di latte mozzarella, spicy “spianata” salami and chili

ORTOLANA^{9,3} € 11,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure cotte al forno
Tomate, mozzarella fior di latte, légumes rôtis au four
Tomato, fior di latte mozzarella, oven-roasted vegetables

4 STAGIONI^{9,3} € 12,00

Pomodoro, mozzarella, carciofi, champignon freschi, olive nere e prosciutto cotto
Tomate, mozzarella, artichauts, champignons frais, olives et jambon cuit
Tomato, mozzarella, artichokes, fresh champignon mushrooms, olives, cooked ham

FUMÉ^{9,2,3} € 12,00

Pomodoro, mozzarella, speck Alto Adige IGP, brie e granella di noci
Tomate, mozzarella, speck IGP du Haut-Adige, brie et éclats de noix
Tomato, fior di latte mozzarella, Alto Adige IGP speck, brie, and walnut crumble

NAPOLETANA^{9,3} € 12,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, olive, aglio
Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives, ail
Tomato, fior di latte mozzarella, anchovies, capers, olives, garlic

GUSTOSA^{9,3} € 13,00

Pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia, gorgonzola DOP
Tomate, mozzarella, poivrons, saucisse et gorgonzola DOP
Tomato, mozzarella, bell peppers, sausage and Gorgonzola DOP

CAPRICCIOSA^{9,3} € 13,00

Fantasia del pizzaiolo con ingredienti del giorno
Fantaisie du pizzaiolo avec les ingrédients du jour
A pizzaiolo’s fantasy with daily ingredients

LA VALLÉE^{9,3} € 13,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e Fontina DOP
Tomate, mozzarella, saucisse, jambon cuit et Fontina DOP
Tomato, mozzarella, sausage, cooked ham and Fontina DOP

CALZONE CLASSICO^{9,3} € 13,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi
Tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit, champignons
Tomato, Fior di Latte mozzarella, cooked ham, mushrooms

BISMARCK^{9,3,14} € 13,00

Pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto cotto
Tomate, mozzarella, oeuf, jambon cuit
Tomato, mozzarella, egg, cooked ham

ACCIUGHÈ^{9,3} € 13,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico, origano di Sicilia
Tomate, mozzarella fior di latte, anchois de Cantabrie, origan de Sicile
Tomato, fior di latte mozzarella, Cantabrian anchovies, Sicilian oregano

RUSTICA^{9,3} € 14,00

Pomodoro, mozzarella, ‘Nduja, salsiccia, cipolla caramellata
Tomate, mozzarella, 'Nduja, saucisse, oignon caramélisé
Tomato, mozzarella, 'Nduja, sausage, caramelized onion

FIOR DI BUFALA^{9,3} € 14,00

Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP e olio EVO al basilico
Tomate, mozzarella de Bufflonne Campana DOP et huile au basilic
Tomato, Buffalo Mozzarella DOP from Campania and basil-infused EVO oil

LA TIGER^{9,3} € 14,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, cipolla, spianata piccante
Tomate, mozzarella, gorgonzola DOP, oignon, spianata piquante
Tomato, mozzarella, Gorgonzola DOP, onion, spicy spianata salami

SFIZIOSA^{9,3} € 15,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata, rucola olio EVO al basilico
Tomate, mozzarella, jambon cru, burrata, roquette et huile au basilic
Tomato, mozzarella, cured ham, burrata cheese, arugula and basil EVO oil

PARMIGIANA SCOSTUMATA^{9,3} € 15,00

Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, melanzane fritte, origano
Tomate, mozzarella, provola fumée, aubergines frit et origan
Tomato, mozzarella, smoked provola, fried aubergines, oregano

SPECK & BRIE^{9,3} € 13,00

Mozzarella, Brie, speck

4 FORMAGGI^{9,3} € 13,00

Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, Fontina DOP, brie
Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, fontina DOP
Fior di latte mozzarella, Gorgonzola DOP, Fontina DOP

MONT BLANC^{9,3,2} € 13,00

Mozzarella, gorgonzola DOP, pere, salsiccia e granella di noci
Mozzarella, gorgonzola DOP, poires, saucisse et éclats de noix
Mozzarella, Gorgonzola DOP, pears, sausage, and walnut crumbles

FIKA^{9,3} € 15,00

gorgonzola, fichi caramellati, prosciutto crudo, mozzarella
gorgonzola, figues caramélisées, jambon cru, mozzarella
gorgonzola cheese, caramelized figs, crudo ham, mozzarella

ESTIVA^{9,3} € 15,00

Prosciutto cotto, bufala, rucola e pomodoro fresco
Jambon cuit, mozzarella fior di latte, roquette et tomate fraîche
Cooked ham, fior di latte mozzarella, arugula and fresh tomato

LA CARBONARA^{9,3,14} € 15,00

Mozzarella, uovo, guanciale, pecorino
Mozzarella, egg, guanciale, pecorino cheese
Mozzarella, oeuf, guanciale, pecorino

MORTAZZA^{9,3,2} € 15,00

crema di pistacchio, burrata, mortadella, granella di pistacchio
pistachio cream, burrata, mortadella, chopped pistachios
crème de pistache, burrata, mortadelle, pistaches concassées

GREEN^{9,3} € 17,00

stracciatella di burrata al lime, culatello, pomodorini confit
burrata stracciatella au citron vert, culatello, tomates cerises confites
lime burrata stracciatella, culatello, confit cherry tomatoes

BICHERIA

SOUND CAFFÈ - PIZZERIA

follow us



@BICHERIABISTROT

ACQUE E SOFT DRINKS

- Acqua Naturale € 2,00
- Acqua Frizzante € 2,00
- Coca Cola € 4,00
- Coca Cola Zero € 4,00
- Sprite € 4,00
- Lemon Soda € 4,00
- Estathé Limone € 4,00
- Estathé Pesca € 4,00
- Acqua Tonica Indian € 4,00
- Acqua Tonica Mediterranean € 4,00
- Ginger Beer € 4,00
- Red Bull € 4,00
- Crodino € 4,00
- Succo d’Arancia € 4,00
- Succo d’Ananas € 4,00

I CAFFÈ

- Espresso € 1,50
- Corretto € 2,00
- Decaffeinato € 2,00
- Ginseng € 2,00
- Orzo € 2,00
- Cappuccino € 3,00

LE BIRRUZ

Draft

- Tuborg - Carlsberg
0,3 mL € 4,00 | 0,4 mL € 6,00
Lager, Danimarca vol.5%
- Double Ambrée - Grimbergen
0,3 mL € 4,00 | 0,4 mL € 8,00
Dubbel, Belgio vol.6,5%
- East IPA - Brooklyn Brewery
0,3 mL € 5,00 | 0,4 mL € 8,00
India Pale Ale, U.S.A. vol.6,9%
- Bottiglia
- 1664 Blanc - Kronenbourg € 6,00
Blanche, Francia vol.5%

L’ APERITIVO

- Aperol Spritz € 6,00
Prosecco, Aperol, Soda
- Campari Spritz € 6,00
Prosecco, Campari, Soda
- Cynar Spritz € 6,00
Prosecco, Cynar, Soda
- Limoncello Spritz € 6,00
Prosecco, Limoncello, Soda
- Hugo Spritz € 6,00
Prosecco, Sciroppo di Sambuco, Soda
- Spritz alla Viola € 6,00
Prosecco, Vermouth Bianco, Sciroppo alla Viola,Soda
- Americano € 8,00
Bitter, Vermouth Rosso, Soda
- Negroni € 8,00
Gin, Bitter, Vermouth
- Moscow Mule € 8,00
Vodka, Succo di Limes, Ginger Beer
- Margarita € 10,00
Tequila, Triple Sec, Succo di Limes
- Paloma € 9,00
Tequila, Succo di Limes, Soda al Pompelmo, Sciroppo di Zuccherò
- Gin Tonic € 8,00
Gin, Acqua Tonica
- Gin Basil Smash € 10,00
Gin, Basilico Fresco, Succo di Limone, Sciroppo di Zuccherò
- South Side € 10,00
Gin, Menta Fresca, Succo Di Limone, Sciroppo di Zuccherò
- Aviation € 9,00
Gin, Maraschino, Liquore alla Violetta, Succo di Limone
- Old Cuban € 9,00
Rum Scuro, Prosecco, Menta Fresca, Angostura, Succo di Limes, Sciroppo di Zuccherò
- Vodka Sour € 9,00
Vodka, Succo di Limone, Sciroppo di Zuccherò
- Whisky Sour € 10,00
Bourbon Whisky, Succo di Limone, Sciroppo di Zuccherò
- Old Fashioned € 10,00
Whiskey, Angostura, Zuccherò di Canna, Soda
- Espresso Martini € 10,00
Vodka, Espresso, Kalhua, Sciroppo di Zuccherò
- Martini Cocktail € 10,00
Gin o Vodka, Vermouth, Limone od Oliva
- Pastis Alpe € 5,00
Valle d’Aosta, Italia vol.45%
- Cocktail Analcolico € 8,00
Opzione Secco o Dolce

GLI AMARI,
I LIQUORI, GLI SPIRITI

- Herbetet Genepy € 4,00
Valle d’Aosta, Italia vol.38%
- Amaro San Simone € 4,00
Torino, Italia vol.26%
- Amaro Montenegro € 4,00
Bologna, Italia vol.23%
- Amaro Fernet-Branca € 4,00
Milano, Italia vol.39%
- Amaretto Di Saronno € 4,00
Saronno, Italia vol.28%
- Vecchio Amaro del Capo € 4,00
Limbadi, Italia vol.35%
- Brandy Vecchia Romagna € 4,00
Bologna, Italia vol.38%
- Jägermeister € 4,00
Wolfenbuttel, Germania vol.35%
- Cynar € 4,00
Padova, Italia vol.35%
- Baileys Irish Cream € 4,00
Dublino, Irlanda vol.17%
- Sambuca Extra Molinari € 4,00
Civitavecchia, Lazio vol.42%
- Liquore di Liquirizia € 4,00
Italia vol.21%
- Limoncello € 4,00
Italia vol.28%
- Mirto Zedda Piras € 4,00
Alghero, Sardegna vol.32%
- Shots € 4,00

MALT &
BLENDED WHISKY,
AMERICAN WHISKEY

- Jameson Irish Whisky € 7,00
Ireland vol.40%
- Ballantine’s Finest € 7,00
Scotland vol.40%

IL VINO

LE BOLLE

- Prosecco € 5.00 | € 30.00
Glera ~ Veneto
- Prosecco DOC Rosé Millesimato 2024 € 6.00 | € 36.00
IL FRESCO - VILLA SANDI
Glera, Pinot Nero
Veneto ~ Friuli Venezia-Giulia
- Franciacorta DOCG Brut € 7.00 | € 40.00
MURATORI
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
~ Lombardia
- Moscato d’Asti € 5.00 | € 30.00
Moscato Bianco ~ Piemonte

I BIANCHI

- Petite Arvine € 6.00 | € 36.00
Valle d’Aosta DOP 2025
CHÂTEAU FEUILLET
Petite Arvine ~ Valle d’Aosta
- Chambave Muscat € 6.00 | € 36.00
Vallée d’Aoste DOC 2024
LA CROTTA DI VEGNERON
Moscato Bianco ~ Valle D’Aosta

I ROSATI

- Rosé di Primitivo IGP 2024 € 6.00 | € 36.00
TRAMARI - SAN MARZANO
Primitivo ~ Puglia

I ROSSI

- Torrette Valle d’Aosta DOC 2024 € 6.00 | € 36.00
EDOARDO BRAGA
Petit Rouge,
Varietà Autoctone a bacca rossa
~ Valle d’Aosta
- Fumin Vallée d’Aoste DOC 2022 € 6.00 | € 36.00
ESPRIT FOLLET
LA CROTTA DI VEGNERON
€ 6.00 | € 36.00
Fumin ~ Valle d’Aosta

SCARAFFATI

Vin en carafe
House wine in a carafe

- Vinchio Vaglio € 15.00 | € 30.00
Bianco o Rosso

