



BICHERIA



BICHERIA

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL

UN PO' DI STORIA

{Bicheria}*

*Chiamato così anticamente il quartiere in cui nasce il locale e che comprendeva tutto il complesso intrico di vie che partiva dall'antica porta decumana.

La sua prima menzione risale al 1160, nel contesto di un accordo tra il vescovo aostano e alcuni nobili minori.

A questa farà seguito una seconda menzione, di una decina d'anni successiva,

nella quale Bernardo di Courmayeur e sua moglie Berta riconoscono ai canonici della cattedrale il possesso di «illam domum quam habent in Bicharia»

*Sono state proposte diverse interpretazioni, Bicaria potrebbe anche derivare dal francese "bichier" che indica una unità di misura per i liquidi.

DA QUI NASCE LA BICHERIA,
UN'IDEA DI SPAZIO E ACCOGLIENZA,
TRA COCKTAIL E PIATTI DA ASSAPORARE
DOVE TROVARSI E TRASCORRERE INSIEME
BEI MOMENTI

Içi
Les bons
moments



ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO ^{11,14} olio, senape, scalogno, prezzemolo e tuorlo d'uovo	16
FILETTINO DI MANZETTA CRUDO ³ con cipollotto fresco scaglie di grana olio sale e pepe	16
LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI ³ con la nostra confettura	15
CULATTA DI BUSSETTO CON GNOCCO FRITTO ⁹	15
VITELLO TONNATO	14
FLAN DI VERDURE DI STAGIONE CON FONDUTA ^{9,14,3}	12

PRIMI

RISOTTO BICHERIA ³ cottura 20 minuti mantecato con toma valdostana, con fonduta di fontina e cialda di parmigiano croccante	16
LA TAGLIATELLA VICTORY ^{3,9} pomodoro, funghi, salsiccia, panna, prezzemolo	14
GNOCCHI AL POMODORO ^{3,9} con burrata di stracciatella	14

SECONDI OGNI SECONDO E' COMPRENSIVO DI CONTORNO*

LA NOSTRA SELEZIONE DI COSTATE	9 euro all'etto
FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA	28
GUANCIA DI VITELLO AL BAROLO	22
REBLOCHON CON PATATE LESSE E MOCETTA ³ *per contorno extra 5 EURO	18

I NOSTRI DOLCI

SFERA DI CIOCCOLATO FONDENTE ^{2,3,14} con ripieno di gelato alla vaniglia e cascata di caramello salato	10
TIRAMISU ^{*2,3,14}	8
PANNA COTTA CON SALSA AL MANGO ³	8
CREME BRULE ALLO ZENZERO ^{3,14}	8



PIZZE

MARGHERITA ^{3,9} pomodoro, mozzarella, basilico	9
LA VEGETARIANA ^{3,9} pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	11
L'INDIAVOLATA ^{3,9} pomodoro, mozzarella, salame piccante, nduja	11
LA GUSTOSA ^{3,9} pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia	11
4 STAGIONI ^{3,9} pomodoro, mozzarella, olive nere, champignon, carciofi, prosciutto cotto	11
LA VALDOSTANA ^{3,9} pomodoro, mozzarella, fontina, prosciutto cotto	12
LA SFIZIOSA ^{3,9} pomodoro, mozzarella, crudo, burrata, basilico	13
LA PARMIGIANA ^{3,9,14} pomodoro, mozzarella, crema di basilico, parmigiano, melanzane	15
LA PORCELLA ^{3,9} pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia	15
	
L'AUTUNNO ^{3,9} mozzarella, mele renette, bleu d'Aoste, mocetta	15
LA CARBONARA ^{3,9,14} mozzarella, uovo, guanciale, pecorino, pepe	15
DE INQUE ^{3,9} mozzarella, patate, boudin, bleu d'Aoste	15
LA 4 FORMAGGI ^{3,9} mozzarella, gorgonzola, fontina, Brie	10
LA MORTAZZA ^{3,9,2} mozzarella, mortadella con granelli di pistacchio	10

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.

*ALLERGENI:

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



COCKTAIL

APEROL SPRITZ	6
Prosecco, Aperol, Soda	
Chiedi al personale le nostre varianti	
WHISKEY SOUR	10
Angostura bitter, Bourbon, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Acquafaba (albume vegan)	
BRAMBLE	8
Gin, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Crème de mure	
AVIATION	8
Gin, Maraschino, Succo di lime, Liquore alla violetta	
OLD CUBAN	8
Rhum scuro, Angostura bitters, Menta fresca, Succo di lime, Sciroppo di zucchero, Prosecco	
GIN BASIL SMASH	9
Gin, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Basilico fresco in foglie	
NEGRONI	8
Gin, Campari, Vermouth Rosso	
AMERICANO	8
Campari, Vermouth Rosso, Soda	
OLD FASHIONED	10
Bourbon, Zucchero di canna grezzo, Angostura Bitters	
SOUTH SIDE	9
Gin, Succo di lime, Sciroppo di zucchero, Menta fresca	
MARTINI COCKTAIL	10
Gin o Vodka, vermouth Dry	
LO SPECIALE DEL BARMAN	12
Lasciatevi stupire...	

SOFT DRINKS

BIBITE	5
AMARI	4
ACQUA	2
CAFFÈ	1,5



BIRRE

PORETTI 4 LUPPOLI	
piccola	3,5
Media	6
BLANC KRONENBOURG 33 cl	6
AMBRATA GRIMBERGEN	
piccola	4
Media	7

BOLLE

FRANCIACORTA DOCG BRUT MURATORI Muratori / Lombardia 2024	40	calice 7
PROSECCO ROSE' MILLESIMATO DOC FRESCO Villa Sandi / Veneto 2023	30	calice 6
PROSECCO VALDOBBIANE SUPERIORE DOCG Treviso	25	calice 5
MOSCATO ASTI DOCG Macario / Piemonte 2023	25	calice 5

BIANCHI

PETITE ARVINE DOP Chateau Feuillet - St. Pierre / Valle d'Aosta 2023	28	
CHAMBAVE MUSCAT DOC Braga - Chambave / Valle d'Aosta 2023	28	
LANGHE ARNEIS DOC Monpiano Rinaldi / Piemonte 2023	25	
GEWURZTRAMINER DOP Vivallis / Trentino 2023	28	
VERMENTINO DI GALLURA DOCG Aghiloia / Sardegna 2023	30	

ROSSI

TORRETTE DOP Chateau Feuillet - St. Pierre / Valle d'Aosta 2023	25	calice 5
PINOT NERO DOC Braga - Chambave / Valle d'Aosta 2023	30	
BARBERA D'ALBA DOC Monpiano Rinaldi / Piemonte 2021	30	calice 5
RUCHE' CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG Roggeri / Piemonte 2023	30	
VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUP. SOLANE Santi / Veneto 2020	35	
ROSSO SERPAIOLO Endrizzi / Toscana 2022	30	
BOLGHERI CAMPO ALLE COMETE DOC Toscana 2022	35	calice 7
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "MO" Tollo RISERVA '19 / Abruzzo 2019	35	
ROSE' PRIMITIVO IGP TRAMARI San Marzano / Puglia 2023	28	

