



MENU



Içi
les bons
moments

BICHERIA

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL

{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.
Bicharia potrebbe anche derivare dal francese "bichier"
che indica una unità di misura per i liquidi.

HAPPY D*

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

Segui

gli eventi della Bicheria

bicheriabistrot

Follow us

instagram - facebook

Antipasti

TARTARE DI MANZO^{11,14}

olio, senape,
scalogno,
prezzemolo,
tuorlo d'uovo
e scaglie di grana

16 euro

consiglio del barman



NEGRONI

con GIN e VERMOUTH ROSSO
per bilanciare la ricchezza
della carne cruda,
mentre l'amaro del campari
aggiunge un tocco di profondità

8 euro

FILETTINO DI MANZETTA CRUDO³

con cipollotto fresco
scaglie di grana olio sale e pepe

16

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI³

con la nostra confettura

15

CULATELLO CON GNOCCO FRITTO⁹

15

VITELLO TONNATO^{3,5,9}

14

CROSTONE CON LARDO D'ARNAD E CASTAGNE AL MIELE^{2,9}

13

FLAN DI VERDURE DI STAGIONE CON FONDUTA^{9,14,3}

12

CROSTONE CON VERDURE DI STAGIONE⁹

10

CROCCHIE NAPOLETANO^{3,9,14}

Ripieno di purè di patate e parmigiano
con cuore di mozzarella
servito con insalatina fresca
e pomodorini

13 euro

consiglio del barman



NEGRONI SBAGLIATO



vermouth rosso, campari e prosecco
per un tocco di freschezza
e un equilibrio tra il dolce e l'amaro

8 euro

Entrées

TARTARE DE BŒUF ^{11,14} avec huile, moutarde, échalote, persil et jaune d'œuf, parmesan	16
FILET DE VEAU CRU ³ avec oignon frais, copeaux de parmesan, huile, sel et poivre	16
NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES ET CHARCUTERIES ³ avec notre confiture	15
CULATELLO AVEC GNOCCHI FRIT ⁹	15
VITELLO TONNATO ^{3,5,9}	14
CROSTONE AU SAINDOUX D'ARNAD ET CHÂTAIGNES AU MIEL ^{2,9}	13
FLAN DE LÉGUMES DE SAISON AVEC FONDUE ^{9,14,3}	12
CROSTONE AUX LÉGUMES DE SAISON ⁹	10
CROQUETTES NAPOLITAINES ^{3,9,14} purée de pommes de terre, mozzarella et parmesan avec salade fraîche	13

Appetizers

BEEF TARTARE ^{11,14} with oil, mustard, shallots, parsley, egg yolk, pamesan	16
RAW BEEF TENDERLOIN ³ with fresh spring onion, flakes of Grana cheese, oil, salt, and pepper	16
OUR SELECTION OF CHEESES AND CHARCUTERIE ³ with our jam	15
CULATELLO WITH FRIED GNOCCHI ⁹	15
VEAL TUNA STYLE ^{3,5,9}	14
CROSTONE WITH ARNAD LARD AND HONEY CHESTNUT ^{2,9}	13
PLATTER OF SEASONAL VEGETABLES WITH FONDUE ^{9,14,3}	12
CROSTONE WITH SEASONAL VEGETABLES ⁹	10
NEAPOLITAN CROQUETTES ^{3,9,14} mashed potatoes, parmesan and mozzarella served with fresh salad	13

PRIMI

RISOTTO BICHERIA³ cottura 20 minuti
mantecato con toma valdostana,
con fonduta di fontina
e cialda di parmigiano croccante

16 euro

consiglio del barman



MOSCOW MULE

il gusto piccante dello zenzero
e la freschezza del lime
contrastano perfettamente
con la ricchezza del risotto

8 euro

LA TAGLIATELLA VICTORY^{3,9}
pomodoro, funghi, salsiccia, panna, prezzemolo

14

GNOCCHI AL GORGONZOLA
E SPECK CROCCANTE^{3,9}

14

PACCHERI CON BROCCOLI ACCIUGHE
E GRANELLA DI NOCI^{2,5,9}
cottura 20 minuti

15



Primi

RISOTTO BICHERIA ³ cuit pendant 20 minutes crémeux avec du fromage valdôtain, fondue de fontina et tuile de parmesan croustillante	16
LA TAGLIATELLA VICTORY ^{3,9} sauce tomate, champignons, saucisse, crème, persil	14
GNOCCHI AU GORGONZOLA ET SPECK ^{3,9}	14
PACCHERI AVEC BROCOLI, ANCHOIS ^{2,5,9} ET NOIX HACHÉES cuit pendant 20 minutes	15

First courses

RISOTTO BICHERIA ³ cooked for 20 minutes tossed with Valdostana cheese, Fontina fondue, and crispy Parmigiano wafer	16
LA TAGLIATELLA VICTORY ^{3,9} with tomato, mushrooms, sausage, cream, and parsley	14
GNOCCHI WITH GORGONZOLA AND SPECK ^{3,9}	14
PACCHERI WITH BROCCOLI, ANCHOVIES ^{2,5,9} AND CHOPPED WALNUTS cooked for 20 minutes	15

SECONDI

OGNI SECONDO E' COMPRESIVO DI CONTORNO*

FILETTO DI MANZETTA
PRUSSIANA ALLA GRIGLIA
con patate al forno

25 euro

consiglio del barman



FILETTO DI MANZETTA
PRUSSIANA AL BLEU D'AOSTE³
con patate al forno

28 euro

NEW YORK SOUR
bilancia bene la ricchezza della manzetta
con un tocco di acidità e freschezza

8 euro

consiglio del barman



COTOLETTA BICHERIA^{3.9.14}
con patate "a lo pobre"
(patate saltate in padella
con cipolle e peperoni)

17 euro

GIN FIZZ
con limone e gin
bilancia la croccantezza
della cotoletta

8 euro

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL VINO ROSSO
cotta a bassa temperatura con patate al forno

22

REBLOCHON CON PATATE LESSE E MOCETTA³

18

FISH AND CHIPS^{3.5.9.14}

Merluzzo in pastella croccante
servito con patate Bravas alla paprika e salsa aioli

17

CONTORNO EXTRA

5

Secondi

FILET DE BOEUF PRUSSIEN GRILLÉ avec des pommes de terre au four	28
FILET DE BOEUF PRUSSIEN AU BLEU D'AOSTE ³ avec des pommes de terre au four	25
JOUE DE VEAU BRAISÉE AU VIN ROUGE cuit à basse température avec des pommes de terre au four	22
ESCALOPE DE BICHERIA ^{3,9,14} avec pommes de terre "a lo pobre" (pommes de terre poêlées avec oignons et poivrons)	17
REBLOCHON AVEC POMMES DE TERRE BOUILLIES ET MOCETTA ³	18
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD ^{3,5,9,14} aux pommes de terre Bravas avec paprika et sauce aioli	16
EXTRA ACCOMPAGNEMENT	5

Second courses

GRILLED PRUSSIAN BEEF FILLET with baked potatoes	28
PRUSSIAN BEEF FILLET WITH CHEESE BLEU D'AOSTE ³ with baked potatoes	25
BRAISED VEAL CHEEK IN RED WINE cooked at low temperature with baked potatoes	22
BICHERIA ESCALOPE ^{3,9,14} WITH "A LO POBRE" POTATOES (fried potatoes with onions and peppers)	17
REBLOCHON WITH BOILED POTATOES AND MOCETTA ³	18
COD FISH AND CHIPS WITH BRAVAS POTATOES ^{3,5,9,14} paprika and aioli sauce	16
EXTRA SIDE DISH	5

DOLCI

TIRAMISU ^{3,9,14}	7
PANNA COTTA CON SALSA AL MANGO ³	7
CHEESECAKE AL LIMONE ^{3,9,14}	9
CREMA DI COGNE CON TEGOLE VALDOSTANE ^{3,9,14}	9
SFERA DI CIOCCOLATO ^{2,3,14} con ripieno di gelato alla vaniglia e cascata di caramello salato	10



Il nostro pane è FATTO IN CASA

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 / 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

Dessert

TIRAMISU* ^{3,9,14}	7
PANNA COTTA AVEC SAUCE MANGUE ³	7
CHEESECAKE AU CITRON ^{3,9,14}	9
CRÈME DE COGNE AVEC TEGOLE VALDÔTAINE ^{3,9,14}	9
SPHÈRE DE CHOCOLAT NOIR ^{2,3,14} avec une garniture de glace à la vanille et un coulis de caramel salé	10

Dessert

TIRAMISU* ^{2,3,14}	7
PANNA COTTA WITH MANGO SAUCE ³	7
LEMON CHEESECAKE	9
COGNE CRÈME WITH TEGOLE AOSTA VALLEY	9
DARK CHOCOLATE SPHERE ^{2,3,14} with vanilla ice cream filling and a cascade of salted caramellato	10

Notre pain est FAIT MAISON Our bread is HOMEMADE

Pour une meilleure conservation, toutes nos préparations sont refroidies à température négative. En l'absence de produit frais, celui-ci pourra être congelé/surgelé ; nous en informerons le client. Toute intolérance ou allergie doit être signalée rapidement avant la commande. Notre cuisine n'étant pas certifiée sans gluten, même les plats sans gluten peuvent être contaminés.

*ALLERGÈNES :

1 arachides et dérivés / 2 fruits à coque / 3 lait et dérivés / 4 mollusques / 5 poissons / 6 sésame / 7 soja / 8 crustacés / 9 gluten / 10 lupins / 11 moutarde / 12 céleri / 13 anhydride sulfureux et sulfites / 14 œufs et dérivés

For better preservation, all our preparations are blast chilled at negative temperatures.

In the absence of fresh product, the latter could be frozen/deep-frozen, we will communicate this to the customer. Intolerances or allergies must be promptly communicated before ordering.

Our kitchen is not certified gluten free therefore even gluten-free dishes could be contaminated.

*ALLERGENS:

1peanuts and derivatives / 2 nuts / 3 milk and derivatives / 4 molluscs / 5 fish / 6 sesame / 7 soy / 8 crustaceans / 9 gluten / 10 lupins / 11 mustard / 12 celery / 13 sulfur dioxide and sulphites / 14 eggs and derivatives

Pizza & cocktails

gourmet

PROVA LA PIZZA AL PADELLINO
CON I NOSTRI COCKTAILS

TRY PAN PIZZA
WITH OUR COCKTAILS

1

GREEN^{3.9}

base focaccia con farina tipo 1*
culatta
stracciatella al lime
pomodorini confit
olio al basilico

17 euro

focaccia base with type 1 flour
culatta
lime stracciatella
confit cherry tomatoes
basil oil*

consiglio del bar man

FRENCH 75

Gin aromatizzato al lime
Succo limone
Franciacorta

10 euro



2

RED^{3.9}

base con crema barbabietola
speck croccante
crema di pecorino
olio al basilico

16 euro

*with beetroot cream
crispy speck
pecorino cream
basil oil*



consiglio del bar man

TOMMY'S

Tequila
Mezcal
Lime
Sciroppo Agave

10 euro

3

WHITE^{3.9.2}

base bianca
mocetta
miele
robiola
noci

*white base
mocetta
honey
robiola
walnuts*

consiglio del bar man

NON È UN MANHATTAN

Bourbon
Vermouth
Maraschino
Orange bitter

16 euro

10 euro





PIZZE

MARINARA ^{3,9} pomodoro, aglio, origano di Sicilia olio EVO al basilico	8
MARGHERITA ^{3,9} pomodoro, mozzarella, basilico	9
MARGHERITA 2.0 ^{3,9} pomodoro, mozzarella fior di latte, olio EVO al basilico, parmigiano.	10
ACCIUGHÈ ^{3,5,9} pomodoro, mozzarella fior di latte, acciuغه del Mar Cantabrico e origano di Sicilia	11
L'INDIAVOLATA ^{3,9} pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata piccante e olio EVO al peperoncino	11
LA GUSTOSA ^{3,9} pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia	11
4 STAGIONI ^{3,9} pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, funghi champignon freschi, olive taggiasche, prosciutto cotto	11
ORTOLANA ^{3,9} pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure cotte al forno	11
CAPRICCIOSA ^{3,9} pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, funghi champignon, olive taggiasche, prosciutto cotto, peperoni al forno e spianata piccante	12
LA VALLÈÈ ^{3,9,14} pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, prosciutto cotto e Fontina DOP	12

FUMÉ^{3,9,2} 12
pomodoro, mozzarella fior di latte,
speck Alto Adige IGP,
formaggio brie, noci

SFIZIOSA^{3,9} 13
pomodoro, mozzarella fior di latte,
prosciutto crudo, burrata pugliese, rucola,
olio EVO al basilico

FIOR DI BUFALA^{3,9} 14
pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP,
olio EVO al basilico

PARMIGIANA SCOSTUMATA^{3,9} 15
pomodoro, provola affumicata, melanzane cotte al forno,
olio EVO al basilico, origano di Sicilia

LA PORCELLA^{3,9} 15
pomodoro, mozzarella,
funghi porcini, salsiccia

LE BIANCHE



3 FORMAGGI^{3,9} 11
mozzarella fior di latte,
gorgonzola DOP, fontina DOP

MONT BLANC^{3,9,2} 13
mozzarella fior di latte,
gorgonzola, pere, salsiccia, noci

LA CARBONARA^{3,9,14} 15
mozzarella, uovo, guanciale,
pecorino, pepe

DE INQUE^{3,9} 15
mozzarella, patate,
boudin, bleu d'Aoste





MARINARA ^{3,9} tomate, ail, origan sicilien, Huile EVO au basilic tomato, garlic, Sicilian oregano EVO oil with basil	8
MARGHERITA ^{3,9} tomate, mozzarella, basilic / tomato, mozzarella, basil	9
MARGHERITA 2.0 ^{3,9} tomate, mozzarella fior di latte, Huile EVO au basilic, parmesan tomato, mozzarella fior di latte, basil-flavored EVO oil, parmesan	10
ACCIUGHÈ ^{3,5,9} tomate, mozzarella fior di latte, anchois de la mer Cantabrique et de l'origan sicilien tomato, fior di latte mozzarella, anchovies from the Cantabrian Sea and Sicilian oregano	11
L'INDIAVOLATA ^{3,9} tomate, mozzarella fior di latte, pain plat épicé et huile EVO au piment tomato, mozzarella fior di latte, spicy spianata and EVO oil with chili pepper	11
LA GUSTOSA ^{3,9} tomate, mozzarella, poivrons, saucisse tomato, mozzarella, peppers, sausage	11
4 STAGIONI ^{3,9} tomate, mozzarella fior di latte, artichauts, champignons frais, Olives Taggiasca, jambon cuit tomato, mozzarella fior di latte, artichokes, fresh champignon mushrooms, taggiasca olives, cooked ham	11
ORTOLANA ^{3,9} tomate, mozzarella fior di latte, légumes cuits au fou tomato, mozzarella fior di latte, baked vegetables	11
CAPRICCIOSA ^{3,9} tomate, mozzarella fior di latte, artichauts, champignons, Olives Taggiasca, jambon cuit, Poivrons au four et spianata épicée tomato, mozzarella fior di latte, artichokes, mushrooms, taggiasca olives, cooked ham, roasted peppers and spicy spianata	12
LA VALLÈE ^{3,9,14} tomate, mozzarella fior di latte, saucisse, jambon cuit et Fontina DOP tomato, mozzarella fior di latte, sausage, cooked ham and Fontina DOP	12



FUMÉ^{3,9,2}	12
tomate, mozzarella fior di latte, speck Alto Adige IGP, fromage brie, noix tomato, mozzarella fior di latte, Speck Alto Adige PGI, Brie cheese, walnuts	
SFIZIOSA^{3,9}	13
tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, burrata des Pouilles, roquette, Huile EVO au basilic tomato, fior di latte mozzarella, raw ham, burrata pugliese, rocket, basil EVO oil	
FIOR DI BUFALA^{3,9}	14
tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, Huile EVO au basilic tomato, mozzarella di Bufala Campana DOP, basil EVO oil	
PARMIGIANA SCOSTUMATA^{3,9}	15
tomate, provola fumée, aubergines au four, Huile EVO au basilic, origan sicilien tomato, smoked provola, baked aubergines, basil EVO oil, Sicilian oregano	
LA PORCELLA^{3,9}	15
tomate, mozzarella, cèpes, saucisse tomato, mozzarella, porcini mushrooms, sausage	

LE BIANCHE

3 FORMAGGI^{3,9}	11
mozzarella fleur de lait, Gorgonzola DOP, Fontina DOP mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, fontina DOP	
MONT BLANC^{3,9,2}	13
mozzarella fleur de lait, Gorgonzola, poires, saucisse, noix mozzarella fior di latte, gorgonzola, pears, sausage, walnuts	
LA CARBONARA^{3,9,14}	15
mozzarella, œuf, bacon, pecorino, poivre mozzarella, egg, bacon, pecorino, pepper	
DE INQUE^{3,9}	15
mozzarella, pommes de terre, boudin, bleu d'Aoste mozzarella, potatoes, boudin, bleu d'Aoste	



RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL

Via de Tillier, 60 11100 Aosta

GRAPHIC DESIGN **VALENTINA SESIA**

STAMPATO CON CARTA RICILATA DALLA **TIPOGRAFIA ITLA** DI AOSTA