



MONTANA LODGE & SPA



BISTRO' ALPINO

La Grande Carte

Executive Chef
Giuseppe Falcone



MONTANA LODGE & SPA
★★★★★

ANTIPASTI

Millefoglie di melanzana <i>Latticini - <u>VEG</u></i>	€ 22,00
Uovo 64°, crema al reggiano, melata di bosco, taggiasche dry e noci <i>Uova, latticini, frutta a guscio - <u>VEG</u></i>	€ 21,00
Bulgur con verdure in agrodolce, carota e avocado <i>Glutine, solfiti - <u>VEG</u></i>	€ 19,00
Battuta di manzo, nocciole, blu di Capra, spugna al basilico, Cipriani e tartufo nero <i>Frutta a guscio, latticini, uova - A - 13 minuti</i>	€ 29,00
Vitello tonnato e giardiniera <i>Pesce, solfiti, uova</i>	€ 25,00
Trota marinata e affumicata a freddo, salsa lemongrass, prezzemolo e croccante di mais <i>Latticini, pesce - A</i>	€ 27,00
Stoccafisso tiepido, polenta concia, datterino confit, pinoli tostati e polvere di capperi <i>Arachidi, frutta a guscio, latticini, pesce, sedano - A</i>	€ 26,00

SIMBOLOGIA ALLERGENI

A → questo prodotto potrebbe essere abbattuto in loco secondo le norme sull'igiene alimentare



MONTANA LODGE & SPA
★★★★★

PRIMI PIATTI

Vellutata di cavolfiore, porri, curcuma, perle di tapioca e riso nero selvatico soffiato <i>Sedano - <u>VEG</u></i>	€ 19,00
Zuppa di legumi e grissino di focaccia Genovese <i>Glutine, sedano - <u>VEG</u></i>	€ 16,00
Il mio Pesto al Montana, trenette patate e fagiolini <i>Frutta secca, glutine, latticini, sedano - A - <u>VEG</u> - 12 minuti</i>	€ 25,00
Tajarin, tartufo nero, spuma al parmigiano <i>Glutine, latticini, uova - A - <u>VEG</u></i>	€ 43,00
Raviolo al "pizzico", Carbonade, castagne, Bleu d'Aoste e caviale di Trota <i>Glutine, uova, latticini, sedano, pesce, solfiti - A</i>	€ 29,00
Spaghetto "Verrigni" estratto di barbabietola, Guancia croccante, crema Carbonara e mandorle <i>Glutine, latticini, frutta guscio, sedano - 12 minuti</i>	€ 25,00
Riso "Tenuta Margherita", zafferano, scampi marinati e liquirizia <i>Crostacei, pesce, solfiti - 19 minuti</i>	€ 35,00

SIMBOLOGIA ALLERGENI

A → questo prodotto potrebbe essere abbattuto in loco secondo le norme sull'igiene alimentare



MONTANA LODGE & SPA
★★★★★

SECONDI PIATTI

Lombo d'Agnello, semi di chia, yogurt, champignon glassati e salsa Duxelles <i>Latticini, solfiti – A - 20 minuti</i>	€ 37,00
Petto d'Anatra, arancia, patata americana al cartoccio, topinambur e la sua Demi-Glace <i>Arachidi, latticini, sedano, solfiti – A - 20 minuti</i>	€ 35,00
Controfiletto di Cervo, purè al burro di arachidi, ketchup di carota, cavolini di Bruxelles e Jus Périgord <i>Arachidi, latticini – A - 20 minuti</i>	€ 38,00
Filetto di Manzo, indivia belga brasata, mela, vaniglia in due consistenze e il suo fondo alla senape antica <i>Latticini, senape – A - 20 minuti</i>	€ 38,00
Polpo in Montagna, pizzaiola, cocunci e scalogno marinato alle more <i>Pesce, solfiti</i>	€ 36,00
Salmerino Alpino, salsa Champagne al caviale, verza e Bernese <i>Frutta a guscio, solfiti, uova – A - 15 minuti</i>	€ 36,00

SIMBOLOGIA ALLERGENI

A → questo prodotto potrebbe essere abbattuto in loco secondo le norme sull'igiene alimentare



MONTANA LODGE & SPA
★★★★★

MENU VALDOSTANO

Selezione di salumi tipici valdostani, giardiniera e castagne <i>Glutine</i>	€ 23,00
Gran selezione di formaggi della valle, composte e miele Latticini - <u>VEG</u>	€ 23,00
Il Favò Valdostano <i>Glutine, latticini, sedano</i>	€ 18,00
Tagliatella, Cervo al coltello, genepy e polvere di alloro <i>Glutine, latticini, sedano, solfiti, uova - A</i>	€ 26,00
Civet di Cervo con Polenta macinata a pietra <i>Latticini, solfiti, sedano - A</i>	€ 25,00
Costoletta di vitello, fontina di alpeggio, cotto affumicato "De Bosses" e patate novelle <i>Glutine, latticini uova - A - 25 minuti</i>	€ 39,00
Salsicette con polenta Valdostana alle erbe di montagna <i>Latticini, solfiti, sedano</i>	€ 17,00
Polenta Valdostana al naturale macinata a pietra <u>VEG</u>	€ 11,00
Polenta Valdostana concia macinata a pietra <i>Latticini - <u>VEG</u></i>	€ 14,00

SIMBOLOGIA ALLERGENI

A → questo prodotto potrebbe essere abbattuto in loco secondo le norme sull'igiene alimentare



MONTANA LODGE & SPA
★★★★★

MENU BAMBINI

Pizza Margherita <i>Glutine, latticini - A</i>	€ 13,00
Patatine Fritte Prodotto congelato	€ 6,00
Cotoletta di pollo e patatine fritte <i>Glutine, uova - A</i>	€ 12,00
Cotoletta di vitello alla valdostana senza osso con patatine fritte <i>Glutine, latticini - A</i>	€ 17,00
Pennette al pomodoro <i>Glutine</i>	€ 10,00
Gnocchi di patate alla Bolognese <i>Glutine latticini - A</i>	€ 11,00

SIMBOLOGIA ALLERGENI

A → questo prodotto potrebbe essere abbattuto in loco secondo le norme sull'igiene alimentare



MONTANA LODGE & SPA

★★★★★

ENTREE

Aubergine millefeuille <i>Dairy products - <u>VEGGY</u></i>	€ 22,00
Egg 64°, Reggiano cream, honeydew melon, dry taggiasche and walnuts, <i>Eggs, dairy products, walnuts - <u>VEGGY</u></i>	€ 21,00
Bulgur with sweet and sour vegetables, carrots and avocado <i>Gluten, sulphites - <u>VEGGY</u></i>	€ 19,00
Beef tartare, hazelnuts, blue goat cheese, basil sponge, Cipriani, and black truffle <i>Nuts, dairy products, eggs - A - 13 minuti</i>	€ 29,00
Tuna sauce, veal and Italian typical Giardiniera <i>Fish, sulphites, eggs</i>	€ 25,00
Cold smoked and marinated trout, lemongrass sauce, parsley and corn crisp <i>Dairy, fish - A</i>	€ 27,00
Warm fish stock, cheese polenta, candied dates, toasted pine nuts and caper powder <i>Peanuts, nuts, dairy products, fish i, celery - A</i>	€ 26,00

ALLERGENS SIMBOLISATION

A → this product could be culled on site according to food hygiene regulations



MONTANA LODGE & SPA
★★★★★

PASTA AND SOUP

Cream of cauliflower soup, leeks, turmeric, tapioca pearls and puffed black wild rice <i>Celery - <u>VEGGY</u></i>	€ 19,00
Legume soup and focaccia bread sticks <i>Gluten, celery - <u>VEGGY</u></i>	€ 16,00
My Pesto, trenette potatoes and green beans <i>Nuts, gluten, dairy products, celery - A - <u>VEGGY</u> - 12 minutes</i>	€ 25,00
Tajarin, black truffle and parmesan mousse <i>Gluten, dairy products, eggs - A - <u>VEGGY</u></i>	€ 43,00
Raviolo al "pizzico", Carbonade, chestnuts, Aosta blue cheese and trout caviar <i>Gluten, eggs, dairy, celery, fish, sulphites - A</i>	€ 29,00
Spaghetti "Verrigni" beetroot extract, crispy gianciale Carbonara cream and almonds <i>Gluten, dairy products, nuts, celery - 12 minutes</i>	€ 25,00
"Tenuta Margherita" rice, saffron, marinated langoustines and liquorice <i>Crustaceans, fish, sulphites - 19 minutes</i>	€ 35,00

ALLERGENS SIMBOLISATION

A → this product could be culled on site according to food hygiene regulations



MONTANA LODGE & SPA
★★★★★

MAIN COURSE

Lamb loin, chia seeds, yoghurt, glazed mushrooms and Duxelles sauce <i>Dairy products, sulphites – A - 20 minutes</i>	€ 37,00
Duck breast, orange, baked American potato, Jerusalem Artichoke and its Demi-Glace <i>Peanuts, dairy products, celery, sulphites – A - 20 minutes</i>	€ 35,00
Venison sirloin, peanut butter purée, carrot ketchup, Brussels sprouts, and gravy Périgord <i>Peanuts, dairy products – A - 20 minutes</i>	€ 38,00
Beef fillet braised Belgian endive, apple, vanilla in two consistencies and its mustard base <i>Dairy products, mustard – A - 20 minutes</i>	€ 38,00
Mountain octopus, pizzaiola, cucunci and shallots marinated in blackberries <i>Fish, sulphites</i>	€ 36,00
Arctic char, Champagne caviar sauce, Savoy cabbage and Bernoise cheese <i>Nuts, sulphites, eggs – A - 15 minutes</i>	€ 36,00

ALLERGENS SIMBOLISATION

A → this product could be culled on site according to food hygiene regulations



VALLE D'AOSTA MENU

Selection of typical Valle d'Aosta cold meats, giardiniera and chestnuts <i>Gluten</i>	€ 23,00
Large selection of cheeses from the valley, compotes and honey <i>Dairy products - <u>VEGGY</u></i>	€ 23,00
Favò Valdostano <i>Gluten, dairy, celery</i>	€ 18,00
Tagliatella, venison stripe, genepy and laurel powder <i>Gluten, dairy products, celery, sulphites, eggs - A</i>	€ 26,00
Venison civet with stone-ground polenta <i>Dairy products, sulphites, celery - A</i>	€ 25,00
Veal chop, fontina alpine cheese, De Bosses smoked ham and new potatoes <i>Gluten, dairy products, eggs – A - 25 minutes</i>	€ 39,00
Sausages with Aosta Valley polenta with mountain herbs <i>Dairy products, sulphites, celery</i>	€ 17,00
Stone-ground Aosta Valley polenta <u>VEGGY</u>	€ 11,00
Stone-ground Aosta Valley cheese polenta <i>Dairy products - <u>VEGGY</u></i>	€ 14,00

ALLERGENS SIMBOLISATION

A → this product could be culled on site according to food hygiene regulation



MONTANA LODGE & SPA
★★★★★

KIDS MENU

Pizza Margherita <i>Gluten, dairy products - A</i>	€ 13,00
French fries Frozen product	€ 6,00
Chicken cutlet and French fries <i>Gluten, eggs - A</i>	€ 12,00
Veal cutlet boneless alla valdostana with French fries <i>Gluten, dairy products - A</i>	€ 17,00
Pasta with tomato sauce <i>Gluten</i>	€ 10,00
Potato dumplings with Bolognese style sauce <i>Gluten, dairy products - A</i>	€ 11,00

ALLERGENS SIMBOLISATION

A → this product could be culled on site according to food hygiene regulation



MONTANA LODGE & SPA
★★★★★

DESSERT MENU

Tiramisu with Oreo crumble <i>Gluten, soy, dairy products, nuts</i>	€ 11,00
Glacier Rutor <i>Dairy products, eggs, soy, nuts</i>	€ 14,00
Hazelnut mousse, caramelised pear, lime gel <i>Dairy products, eggs, gluten, nuts</i>	€ 13,00
Citrus cream, verbena and Cointreau <i>Dairy products, sulphites, soy</i>	€ 13,00
Zabaione with Chambave sultana wine, marron glacé ice cream, corn crisp <i>Dairy products, eggs, sulphites</i>	€ 14,00
Chouquettes, hot chocolate sauce, fior di latte ice cream <i>Dairy products, soy, gluten, eggs, nuts</i>	€ 13,00
Hazelnut cake with ice cream <i>Nuts - VEGGY</i>	€ 12,00

ALLERGENS SIMBOLISATION

A → this product could be culled on site according to food hygiene regulation