

OTTAVIO'S DRINK MENU

MONTANA SIGNATURE COCKTAILS

€ 18

MONTANA MULE

Gin delle Alpi, Genepy, Succo di Lime, Ginger Beer
Alpi gin, Genepy liquor, Lime Juice, Ginger Beer

YUBARI

Vodka Moscovskya, Triple Sec, Midori, Parea di melone, Sprite
Moscovskya Vodka, Orange Liquor, Fresh melon, Sprite

SKYLIFE

Aperol, Succo d'Arancia, Mango, Peach Tree, Spumante Brut
Aperol, Orange Juice, Mango, Peach Tree, Sparkling Wine Brut

SMASHED CAMPARI

Pompelmo Rosa Pestato, Grand Marnier,
Bitter campari, Soda al pompelmo
*Crushed pink grapefruit, Grand Marnier,
bitter Campari, Grapefruit Soda*

MOCKTAILS

€ 12

PETER PAN

San Bitter Rosso, Succo di Mela, Succo di Cranberry
Red San Bitter, Apple Juice, Cranberry Juice

SMOOTH LADY

Frutto della Passione, Succo di Lime, Zenzero, Menta, Ginger Ale
Passion Fruit, Lime juice, Ginger, Mint, Ginger Ale

VIRGIN MARY

Succo di Pomodoro, Succo di Limone,
Tabasco, Worcestershire, Sale, Pepe
Tomato Juice, Lemon Juice, Tabasco, Worcestershire, Salt, Pepper

VIRGIN MOJITO

Menta Fresca, Succo di Lime, Zucchero, Ginger Ale
Fresh Mint, Lime Juice, Sugar, Ginger Ale

CLASSIC COCKTAILS

€ 16

I NOSTRI DISTILLATI / OUR SPIRITS SELECTION

GIN

Bombay Sapphire	€ 8
Tanqueray n° Ten	€ 9
Hendrick's	€ 9
Plymouth	€ 9
Monkey 47	€ 16
Scapegrace	€ 10
Rivo	€ 12
Gin Mare	€ 10
Malfy Pompelmo Rosa	€ 12
Acqueverdi Gin delle Alpi	€ 12
Elephant	€ 12
Apfel	€ 12
Roku	€ 12
Cubical	€ 12
Copperhead	€ 12

RHUM/RUM

RON

Bacardi Bianco	€ 8
Havana 3Y	€ 8
Havana 7Y	€ 10
Sailor Jerry	€ 10
Hampden Classic	€ 18
Hampden 8Y	€ 16
Caney Riserva	€ 12
Appleton Estate 12Y	€ 18
Savanna Le Must	€ 18
Diplomatico	€ 16
Zacapa XO	€ 25

VODKA

Absolut	€ 12
Moscovskaya	€ 9
Grey Goose	€ 12
Belvedere	€ 12

BRANDY, COGNAC E ARMAGNAC

Brandy stravecchio	€ 8
Cognac Courvoisier v.s	€ 10
Armagnac Ducastaing v.s	€ 10
Calvados Vieux Vectiere	€ 10

GRAPPE

Bianca Alpe	€ 8
Invecchiata Paolo Berta	€ 10
Magia Berta Barrique	€ 10
Berta Oltre il Vallo Barrique	€ 10
Vis Vitae 5 Legni Barrique	€ 10
Segni Mazzetti Riserva	€ 10
Di Moscato 1786 Barrique	€ 10

WHISKY / WHISKEY

Famous Grouse Smoky B.B.	€ 12
Peat's Beast Single Scotch	€ 16
Highland Park 12 Y S. Malt	€ 14
Aberfeldy 12 Y	€ 12
Ardberg Wee Beastie 5 Y	€ 16
Glenmorangie Signet Single	€ 30
J&B	€ 8
Johnnet	€ 20
Compass Box	€ 20
Domaine Glaces	€ 16
Knob Bourbon 9 Y	€ 12
Knob Creek Rye	€ 12
Michter's Straight Eye	€ 16

AMARI E LIQUORI

Amaro Forte	€ 8
Amaro Dente Di Leone	€ 8
Amaro Del Capo	€ 8
Amaretto di Saronno	€ 8
Averna	€ 8
Ramazotti	€ 8
Jagermeister	€ 8
Fernet Branca	€ 8
Branca Menta	€ 8
Montenegro	€ 8
Braulio	€ 8
Sambuca	€ 8
Ricard	€ 8
Pastis	€ 8
Vov	€ 8
Bailey's	€ 8
Genepy	€ 8
Limoncello di Capri	€ 8

SELEZIONE DI SOFT DRINK / SELECTION OF SOFT DRINKS

€ 6

BIRRE IN BOTTIGLIA / BEERS

LUPULUS HOPERA 33CL ALC. 6%

€ 8

Belgian Happy Pale Ale

MENABREA 33CL ALC. 4.8%

€ 7

Birra Italiana, Bassa fermentazione, giallo dorato, malto d'orzo
Italian Beer, Low Fermentation, Golden yellow, Barley mell

PUNTA HELBRONNER 33CL ALC. 5.8%

€ 8

Birra Valdostana, stile American Ale, giallo dorato, malto d'orzo
Aosta valley beer, American ale style, Golden yellow, Barley mell

LA BREVA 33CL ALC. 4.9%

€ 8

Birrificio Courmayeur, Birra Valdostana stile Lager hell
Aosta valley beer, Lager style

FORST ANALCOLICA / ANALCOHOLIC BEER

€ 7

HOT DRINKS

€ 15

BOMBARDINO

Brandy, Vov, Panna Montata, Cannella
Brandy, Egg liquor, Whipped cream, Cinnamon

PIRATA

Rum, Vov Panna Montata, Cioccolato
Rum, Egg liqueur, Whipped cream, Chocolate

MC CLOUD COFFEE

Scotch Whisky, Drambuie, Espresso, Zucchero, Crema di latte
Scotch Whisky, Drambuie, Espresso, Sugar, Cream of milk

IRISH COFFEE

Irish Whiskey, Espresso, Zucchero, Crema di Latte
Irish Whiskey, Espresso, Sugar, Milk Cream

I NOSTRI VINI / WINES SELECTION

VINI BIANCHI / WHITE WINES € 12 - 16

VINI ROSSI / RED WINES € 12 - 40

LE BOLLICINE / SPARKLING WINES

Prosecco € 8
Spumante Metodo Classico - Cave Mont Blanc € 12
Franciacorta Satèn - Contadi Castaldi € 15
Franciacorta Cuvée Prestige - Ca' del Bosco € 20
Franciacorta Rosé - Camossi € 15
Champagne Brut Jean Dumangin - Rcollection € 20

VINI DA DESSERT / DESSERT WINES

Moscato D'Asti - S. Stefano € 10
Passito Liquoroso Di Pantelleria - Terre Di Zagara € 8

ACQUA, BIBITE E SUCCHI WATER SOFT DRINKS AND JUICES

Acqua naturale / Still water "Acqua Panna cl.50" € 4
Acqua naturale / Still water "Acqua Panna cl.75" € 6

Acqua frizzante / Sparkling water "San Pellegrino cl.50" € 4
Acqua frizzante / Sparkling water "San Pellegrino cl.75" € 6

Succhi di Frutta / Fruit juices € 5

Spremuta di Arancia / Fresh orange juice € 7

Soft drinks € 6

Crodino € 6

San Bitter € 6

Frullati di frutta fresca / Fresh fruits smoothies € 12

CAFFETTERIA / COFFEES & HOT BEVERAGES

Caffè espresso e decaffeinato / Espresso and decaffeinated € 3

Caffè corretto / Espresso with the choice of distilled or liquor € 5

Caffè d'orzo o ginseng / Barley or Ginseng coffee € 4

Caffè Marocchino / Espresso, cocoa, milk € 6

Cappuccino e Latte Macchiato € 6

Selezione di cioccolate / Hot Chocolates selection € 6

Selezione di The & Infusi / Teas & Infusions selection € 5

Croissant € 3

OTTAVIO'S FOOD MENU

PIZZE / PIZZAS

BUFALA € 19

Passata di pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala,
basilico e origano
Cherry tomato sauce, buffalo mozzarella, basil and oregano
glutine, latticini / gluten, dairy - A

MONTANA € 21

Cotto affumicato alla brace, mozzarella, fontina D.O.P,
castagne e miele
Smoked ham, mozzarella cheese, Fontina D.O.P, chestnuts and honey
glutine, latticini / gluten, dairy - A

DE BOSSES € 21

Passata di pomodoro ciliegino, crudo De Bosses e burrata
Cherry tomato sauce, De Bosses raw ham and burrata
glutine, latticini / gluten, dairy - A

PIZZA NAPOLI CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO € 22

Pomodoro datterino, acciuga del Cantabrico,
cappero fiore e origano
Date tomato, Cantabrian anchovy, caper flower and oregano
glutine, latticini, pesce / gluten, dairy, fish - A

ANTIPASTI / ENTREE

Selezione di salumi tipici Valdostani, giardiniera e castagne € 23
Selection of typical Valdostan charcuterie, gardener and chestnuts
solfiti / sulphites

Gran selezione di formaggi della Valle, composta e miele € 23
Large selection of cheese from the Valley, compote and honey
latticini / dairy

Crudo De Bosses e burratina € 19
De Bosses raw ham and burrata cheese
latticini / dairy

Caprese di bufala e basilico € 17
Caprese with buffalo mozzarella and basil
latticini / dairy

PRIMI / PASTA & SOUP

Zuppa di legumi e grissino di focaccia Genovese € 16
Soup of legumes and breadstick focaccia Genovese
glutine, sedano / gluten, celery

Spaghetto "Verrigni", datterino giallo e rosso e basilico € 17
Spaghetto "Verrigni", yellow and red dates and basil
glutine, sedano / gluten, celery

Gnocco di patate, fontina, erba cipollina e burro della valle € 17
Potato dumplings, fontina cheese, chives and butter from the valley
glutine, latticini, sedano / gluten, celery, dairy - A

Tagliatella, cervo al coltello, Genepi e polvere di alloro € 26
Tagliatelle, deer strips, Genepy and bay leaf powder
glutine, latticini, sedano, solfiti, uova / gluten, dairy, celery, sulphites, eggs - A

PANINI / SANDWICHES

CLUB SANDWICH € 24

glutine, uova / *gluten, eggs*

CHEESEBURGER VDA MONTANA € 21

pane, pomodoro, bacon, lattuga, fontina e maionese
bread, tomato, bacon, lettuce, Fontina cheese and mayonnaise

glutine, latticini, senape, sesamo, uova / *gluten, dairy, mustard, sesam, eggs - A*

CHICKEN BURGER MONTANA € 19

pane, pomodoro, insalata, pollo grigliato, bacon e maionese
bread, tomato, salad, grilled chicken, bacon and mayonnaise

latticini, uova, glutine, sesamo / *dairy, eggs, gluten, sesame - A*

BEYOND BURGER €19

pomodoro, lattuga, maionese hamburger vegetariano
tomato, lettuce, mayonnaise vegetarian burger

glutine, latticini, sesamo, soia / *gluten, dairy, soy - A*

MAXI TOAST COTTO E FONTINA DOP €13

prosciutto cotto e Fontina DOP

ham and Fontina cheese

glutine, latticini / *gluten, dairy*

AVOCADO TOAST € 23

salmone affumicato e uovo in camicia

smoked salmon and poached egg

glutine, uova, pesce / *gluten, eggs, fish*

INSALATE / SALADS

CAESAR SALAD € 18

insalata, pollo, crostini, acciuga, grana, capperi e salsa caesar
salad, chicken, croutons, anchovy, grits, capers and caesar sauce

glutine, latticini, uova, senape, pesce / *gluten, dairy, eggs, mustard, fish*

SMOKED SALAD € 18

insalata, avocado, salmone affumicato, finocchi,
pomodorini e salsa Cipriani

salad, avocado, smoked salmon, fennel, cherry tomatoes and Cipriani

uova, senape, pesce / *eggs, mustard, fish*

MONTANA SALAD € 17

insalata Salanova, pomodorini, noci, mele, castagne e citronette
salanova salad, tomatoes, nuts, honey, chestnuts, and lemongrass

frutta a guscio / *nuts*

QUINOA SALAD € 19

quinoa, olive taggiasche, verdure saltate e ketchup di carota (A)
quinoa, taggiasche olives, sauteed vegetables and carrot ketchup

DESSERT

Tiramisù € 10

glutine, latticini, frutta a guscio, soia / *gluten, dairy products, nuts, soy*

Torta del giorno / *Cake of the day* € 9

glutine, latticini, frutta a guscio, soia / *gluten, dairy products, nuts, soy*

Torta Sacher / *Sacher cake* € 9

glutine, latticini, frutta a guscio, soia / *gluten, dairy products, nuts, soy*

Tagliata di frutta fresca / *Fresh fruit* € 13

Gelati e sorbetti / *Ice cream and sorbets* (3 palline / 3 scoops) € 9

(A) questo prodotto potrebbe essere abbattuto in loco secondo le norme sull'igiene alimentare
this product could be culled on site according to food hygiene rules