



MONTANA LODGE & SPA



BISTROT ALPINO

Chef Giuseppe Falcone

A handwritten signature in dark ink, reading "Giuseppe Falcone". The signature is fluid and cursive, with the first letter 'G' being particularly large and stylized.

ANTIPASTI

TROTA DI MORGEX

Affumicata a Freddo, Salsa Lemongrass, cialda di mais

Cold-Smoked Mountain Trout, Lemongrass Sauce, corn waffle

24€

CAPASANTA SCOTTATA

Aglione Nero, prezzemolo e albicocche

Black Garlic, Parsley and Apricots

27€

STOCCAFISSO TIEPIDO ALLA LIGURE

Patata soffiata allo Zafferano, Timo e Pinoli Tostati

Puffed potato with Saffron, Thyme and Toasted Pine Nuts

22€

CRUDO DE BOSSES - BURRATINA

Bosses's Cured Ham and Burratina Cheese

17€

SOTTILE DI VITELLO TONNATO

Uova di Quaglia Giardiniera in Agrodolce e Cipolla Marina

Veal Tuna Sauce, Quail Eggs in Sweet , Sour Gardener and Marinated onion

21€

TARTARE DI CERVO

Nocciole, Gelato al Bleu di Capra, Cetrioli marinati e Salsa Cipriani

Hazelnuts, Goat Bleu Ice Cream, Marinated Cucumbers and Cyprian Sauce

25€

PRIMI SPECIALI

GLUTEN-FREE, VEGAN, BIO, ORGANIC, HALAL, KOSHER
19€

MEZZE MANICHE “BONTASANA”

DI SORGO

Crema di Zucchine, Olive Taggiasche e Granella di Pistacchio

Mezze Maniche “Bontasana” di Sorgo Pasta,, Cream of Zucchini, Taggiasche Olives and Pistachio Grains

PENNETTE RIGATE “BONTASANA”

di Mais Bianco, Basilico, Patate e Fagiolini.

Pennette rigate “Bontasana” Pasta of White Corn, Basil, Potatoes and Green Beans.

PEPITE RIGATE “BONTASANA”

Spirulina, Pomodoro Fresco Bio e Basilico

Spirulina, Fresh Organic Tomato and Basil

PRIMI

TRENETTE AL PESTO GENOVESE

con Patate e Fagiolini

with potatoes and green beans

24€

SPAGHETTO ALLA CARBONARA

con Zucchine e Guanciale di Norcia.

Spaghetti Carbonara Smoked with ... and Guanciale di Norcia

24€

PLIN DOPPIO

con Carbonade, Bleu d'Aoste e Castagne

with Carbonade meat, Bleu d'Aoste cheese and Chestnuts

26€

RISO "TENUTA MARGHERITA"

con Gambero Rosso di Mazara , Limone e Polvere di Pomodoro

Red Mazara Shrimp, Lemon and Tomato Powder

28€

PACCHERO “VERRIGNI”

con Astice e Pil Pil di Baccalà

Pacchero Pasta, Lobster and Baccalà Pil Pil

32€

TAJARIN

con Tartufo Nero Estivo e Spuma di Parmigiano

Tajarin Pasta, Summer Black Truffle and Parmesan Foam

38€

ONLY GLUTEN-FREE

TAGLIATELLE “VERRIGNI”

Cervo al Coltello e Ginepro

Tagliatelle “Verrigni” Pasta, Deer and Juniper

19€

TAGLIERINI “VERRIGNI”

Tartufo Bianco di Alba e Spuma al Reggiano

Tagliatelle “Verrigni” Pasta, Alba White Truffle and Reggiano Foam

45€

OPZIONI FORMATI PASTA GLUTEN FREE
Gluten Free Pasta Format Options

Penne, Spaghetti e fusilli

SECONDI

SALMERINO ROSSO

con Mango e Cicioria

with Mango and Cicioria

28€

QUAGLIA

con Gambero Rosso, Pak Choi e Teriak

Quail with Red Prawn, Pak Choi and Teriak

33€

FILETTO DI MANZO VDA

Mela Caramellata , Melanzana Perlina e il suo Fondo

Beef Fillet, Caramelized Apple, Eggplant Bead and his Sauce

33€

PETTO D'ANATRA CONFIT

Foie Gras e Indivia e Mirtilli

Duck Breast Confit: Foie Gras, Endive and Blueberries

31€

MAIALINO AL LATTE AL MIRTO

Fichi Caramellati, Pannocchia e Purè al Burro di Arachidi

Pork Fillet with Myrtle, Caramelized Figs, Corn Cob and Mashed Peanut Butter

32€

FILETTO DI CERVO

Ciliege e carota baby

Cherries and Carrot Baby

33€

CONTORNI

Patate Sauté
Sauté Potatoes

8€

Verdure alla Griglia
Grilled Vegetables

11€

Patatine fritte
French Fries

6€

MENU VALDOSTANO

SELEZIONE DI SALUMI TIPICI VALDOSTANI

Pane Nero, Giardiniera e Castagne

Brown Bread, Pickled Vegetables and Chestnuts

GRAN SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA VALLE

con Composte e Miele

Aosta Valley Cheese Selection, Compote and Honey

IL FAVÒ VALDOSTANO

Fave, Salsiccia, Pane Nero, Formaggio Grana e Fontina

Fava Bean, Sausage, Brown Bread, Grana and Fontina Cheese

TAGLIATELLA

con Capriolo, Genepy e Alloro

Home Made Pasta Roe Deer, Genepy Herbs and Laurel

MENU VEGETARIANO

MILLEFOGLIE DI MELANZANE

Eggplant Millefeuille

18€

UOVO DI MONTAGNA

Crema al Reggiano e Melata di Bosco, Polvere di Taggiasche e Noci

Mountain Egg, Reggiano Cheese Cream and Forest Honeydew, Olive and Walnut Powder

18€

SPAGHETTO “VERRIGNI”

Pomodoro Fresco e Basilico.

Fresh Tomatoes and Basil.

16€

CARPACCIO DI RAPA ROSSA

Crema di Piselli, Bulgur e Anacardi

Red Turnips Carpaccio, Peas Cream, Bulgur and Cashews

18€

ZUPPA DI LEGUMI

con Crostini di Focaccia

Legume Soup and Focaccia Crostini

16€

VELLUTATA DI ZUCCHINE AFFUMICATA

Porro Soffiato e Semi di Zucca

Smoked Zucchini Soup, Puffed Leek and Pumpkin Seeds

18€

BISTECCA DI SEDANO RAPA

Coulis di Datterino Rosso, Fontina, Erba Cipollina e Pinoli

Celeriac Steak, Peppers, Caper Powder and Fried Egg .

18€

CIVET DI CAPRIOLO

con Polenta Macinata a Pietra

Roe Deer civet and Stone-Ground Polenta

23€

COSTOLETTA DI VITELLO

con Fontina, Cotto Affumicato, Patate di Montagna

Veal Chop, Fontina Cheese, Smoked Ham and Potatoes

33€

POLENTA MACINATA A PIETRA

Stone-Ground Polenta

8€

POLENTA CONCIA MACINATA A PIETRA

Stone-Ground Polenta and Cheese

9€

SALSICCETTE

Jus, con Polenta alle Erbe di Montagna

Jus and Little Sausages, Polenta and Mountains Herbs

14€