



MONTANA LODGE & SPA



Ottavio's Lounge



“  
*Conosco la verità, si trova tra il primo ed il quarantesimo drink.*  
”

- *Tori Amos* -

## COFFEES

### SPECIALITY COFFEE

Selezioniamo il miglior caffè speciality proveniente da piantagioni responsabili, tostate da artigiani e specialisti del caffè al fine di risaltarne i sapori. Tutti i caffè sono accompagnati da una selezione di dolci preparati dal nostro pasticciere.

*We choose the best speciality coffee from responsibly managed small farms, roasted to bring out the best flavour. All our coffee drinks are accompanied by a selection of home made treats baked by our patisserie chef.*

Per voi abbiamo scelto:

*For your drinking pleasure we have chosen:*

### WIDE AWAKE ROSTERY (BRUSSELS)

#### “DUKE” SPECIALITY-ESPRESSO 4,00€

Duke (Natural) miscela da due finche in Brasile, São Jose e São Sebastião con note di nocciola, cioccolato e caramello. Ottima dolcezza e media corposità, la scelta perfetta per i tradizionali ricercatori di caffè.

*Duke Natural Brazilian blend from two fincas in Brazil, São Jose and São Sebastião, with notes of hazelnut, chocolate and caramel. Excellent sweetness and medium body, the perfect choice for traditional coffee seekers.*

#### CAPPUCCINO 5,00€

Con latte intero fresco o latte d'Avena “Oatly”  
*Available with Whole Fresh Milk or Oatly Barista*

#### CAFFÈ NESPRESSO 3,00€

*Nespresso Coffee*

#### CAFFÈ NESPRESSO DECAFFEINATO 3,00€

*Decaffeinated*

#### CAFFÈ CORRETTO 3,50€

*Espresso Coffee with the Choise of Distilled: Grappa, Sambuca Molinari and Brandy*

#### CAFFÈ GINSENG O ORZO 3,50€

*Barley or Ginseng Coffee*

#### LATTE MACCHIATO 5,00€

*Milk with a touch of Espresso*

#### CAFFÈ MAROCCHINO CON CIOCCOLATA 5,00€

*“Marocchino” Coffee with chocolate*

## CHOCOLATE 5,00€

### CIOCCOLATA CALDA BELGA FONDENTE 80% “SAN PEDRO”, NICARAGUA

*Belgian Hot Dark Chocolate 80% “San Pedro”, Nicaragua*

### CIOCCOLATA CALDA BELGA AL LATTE 50% “SOTOCÃO”, SAO TOMÉ

*Belgian Hot Milk Chocolate 50% “Sotocao”, Sao Tomé*

Aggiunta di panna +€0,50

*Add whipped cream +€0,50*

## COFFEE TREATS

### CIOCCOLAMI (HOT DRINK) 7,00€

Caffè Espresso, Latte di Avena Oatly, Panna, Cioccolato, Crumble di Biscotti

*Espresso Coffee, Oatly, Cream, Chocolate, Cookie Crumble*

### IL GOLOSO! 7,00€

Caffè Espresso, Latte Di Avena Oatly, Pistacchio, Panna

*Coffee, Oatly Milk, Pistachio, Cream*

### CHAI TEA LATTE 6,00€

Chai Tea, Latte Di Avena Oatly, Cannella

*Chai Tea, Oatly Milk, Cinnamon*

### MATCHA LATTE 6,00€

Matcha, Latte/Oatly

*Matcha, Milk/Oatly*

## SOFT DRINKS

### COCACOLA O COCACOLA ZERO 5,00€

### FANTA, SPRITE, CHINOTTO, GINGER BEER 5,00€

### SELEZIONE DI ACQUE TONICHE 5,00€

### SPREMUTA DI ARANCIA 7,00€

### SUCCHI DI FRUTTA PAGO 4,00€

Albicocca, Pera, Pesca, Mirtillo, Ananas, Mela

*Fruit Juice: Apricot, Pear, Peach, Blueberry, Pineapple, Apple*

## TEAS - TEA FORTĒ SELECTION

### **ENGLISH BREAKFAST**

6,00€

Te' Nero al Profumo di Legno e Spezie  
*Black Tea With A Tine Of Wooden And Spicy*

### **EARL GREY**

6,00€

Te' Nero al Bergamotto  
*Black Tea With Bergamot*

### **AFRICAN SOLSTICE RED TEA**

6,00€

Te' Rosso Roibos e Vaniglia  
*Roibos Red Tea with Vanilla*

### **DARJEELING TEA**

6,00€

Te' Nero Indiano, Note di Legno, Spezie, Appena Floreale  
*Black Tea With a Tinge Of Wooden, Spicy and Floral Flavour*

### **MOROCCAN MINT**

6,00€

Te' Verde alla Menta Marocchina  
*Green Tea with Mint*

### **PEACH BLOSSOM WHITE TEA**

8,00€

Te' Bianco Molto Pregiato ai Fiori di Pesco  
*Luxury White Tea Flavoured With Natural Peach Flowers*

### **INFUSO CAMOMILLA**

6,00€

Rilassante Miscela di Capolini Interi di Camomilla  
Matricaria  
*Relaxing Soft Blend Of Matricaria Chamomille Whole Heads*

### **DECAF BREAKFAST**

6,00€

Tè Nero Decaffeinato al Profumo di Legno e Spezie  
*Black Decaffeinated Tea Aromatisated With Scent Of Wood And Spices*

### **BOMBAY CHAI TEA**

7,00€

Te' Nero Pregiato Indiano e Spezie Rare, Deliziosamente  
Aromatico e Fragante  
*Precious Indian Black Tea and Rare Spices, Deliciously Aromatic and Fragrant*

### **INFUSO GINGER E LEMONGRASS**

6,00€

Tisana Energizzante  
*Energizing Herbal Ginger and Lemongrass Tea*

### **CITRUS MINT**

6,00€

Tisana Limone e Menta  
*Lemon and Mint Herbal Tea*

### **INFUSO VERBENA E LIMONE**

6,00€

*Verbena and Lemon Herbal Tea*

## BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEER

All'origine della rivoluzione "craft" a bruxelles, la brasserie de la senne ha contribuito alla rinnovata popolarità delle birre ben luppolate. La sua gamma di prodotti comprende inoltre birre a fermentazione mista barricate in botti di rovere e birre rifermentate con un lievito *brettanomyces* locale. La sua reputazione è fondata su un'esigenza di qualità, una selezione estremamente accurata delle materie prime, in contatto diretto con i produttori.

*Brasserie de la senne is at the origins of the 'new wave' of craft beer in brussels, working at encouraging the taste for well-hopped beers before they became trendy. Next to hoppy ales, barrel-aged mixed-fermented beers are produced together with refermented beers using a local brettanomyces yeast. Brasserie de la senne aims at brewing beers of character that are well-balanced, with a requirement for quality and consistency, totally natural using a selection of raw materials sourced directly from producers.*

**ZINNEBIR** 8,00€  
Belgian Pale Ale (5,8%)

**JAMBE DE BOIS** 8,00€  
Hoppy Triple (8%)

**BRUXELLENSIS** 8,00€  
Brett Pale Ale (6,5%)

**MENABREA 33 CL** Alc. 4.8% 6,00€

Menabrea è il birrificio attivo più antico d'Italia. Un primato assoluto, dato dall'alchimia di tre elementi: ricetta originale della birra, qualità delle materie prime, cultura birraria.

*Menabrea is the oldest active brewery in Italy. An absolute record, given by the alchemy of three elements: original beer recipe, quality of raw materials, beer culture.*

Birra Italiana, Bassa Fermentazione, Colore Giallo Dorato, Malto D'orzo  
*Italian Beer, Low Fermentation, Golden Yellow, Barley Malt*

Circondata da foreste di conifere, montagne e ghiacciai, alle pendici del Monte Bianco, sorge Courmayeur: ed è qui che nel 2016 tre amici Luca Caglianone, Enrico Serafini e Davide Vitale Cesa, con l'aiuto del mastro birraio Fabrizio Roux in sala cottura, hanno dato vita ad un birrificio dedicato a questo piccolo gioiello alpino. Punto di forza in produzione è il poter beneficiare dell'acqua pura e cristallina del Monte Bianco, con bassissimi valori di bicarbonati e pochissimi cloruri e solfati e di ingredienti locali di alta qualità.

*Surrounded by coniferous forests, mountains and glaciers, on the foot of Mont Blanc, Courmayeur rises: and it is here that in 2016 three friends Luca Caglianone, Enrico Serafini and Davide Vitale Cesa, with the help of the master brewer Fabrizio Roux, have created a brewery dedicated to this little Alpine jewel. The strong point in the production is being able to benefit from the pure and crystalline water of Mont Blanc, with very low values of bicarbonates and very few chlorides and sulfates and high quality local ingredients.*

**PUNTA HELBRONNER 33 CL** Alc. 5.8% 7,50€

Birra Valdostana, Bionda Stile American Ale, Colore Giallo Dorato, Malto D'orzo  
*Aosta Valley Beer, American Ale Style, Golden Yellow, Barley Malt*

**AIGUILLE BLACHE 33 CL** Alc. 5.5% 7,50€

Birra Bianca Valdostana, Malto D'orzo, Sapore Agrumato  
*Aosta Valley White Beer, Barley Malt, Citrusy Flavour*

**BIRRA ANALCOLICA 33 CL** Alc. 0.0% 5,00€  
*Alcool Free Beer*

## APERITIVI AL CALICE APERITIFS BY THE GLASS

### BOLLICINE

LAURENT PERRIER

CHAMPAGNE BRUT 16,00€  
*Chardonnay 50%, Pinot Nero 35%, Pinot Meunier  
15% Franciacorta Camossi Brut*

FRANCIACORTA CAMOSSO ROSÉ 15,00€  
*Pinot Nero 100%*

ALTA LANGA "CINQUECENTO" VITE COLTE 13,00€  
*Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%*

CAVE DU MONT BLANC GLACIER 15,00€  
*Prie Blanc 100%*

PROSECCO DOC BRUT MIGLIO ROSSO 2020 10,00€  
*100% Glera*

### VINI BIANCHI

#### WHITE WINES

CHARDONNAY ANSELMET 2021 13,00€  
*100% Chardonnay*

LANGHE BRIC AMEL MARCHESI DI BAROLO 10,00€  
*Arneis, Sauvignon, Chardonnay*

VINI ROSE' 12,00€  
**ROSE' WINES**

DOMAINE OTT ROSÉ  
*Cinsault, Grenache, Syrah*

### VINI ROSSI

#### RED WINES

BARBARESCO DOCG VITE COLTE 2018 GRAN CRU 18,00€  
*100% Nebbiolo*

NOBILE DI MONTEPULCIANO ICARIO 2018 13,00€  
*Sangiovese 90%, Colorino 10%*

FUMIN FEUDO SAN MAURIZIO 2019 12,00€  
*100% Fumin*

### VINI DA DESSERT

#### DESSERT WINES

MOSCATO PASSITO VITE COLTE 12,00€  
*100% Moscato Bianco*

## I GRANDI CLASSICI 13,00€

### AMERICANO

Bitter Campari, Vermouth Rosso, Soda  
*Bitter Campari, Red Vermouth, Soda*

### BARRIQUE BOULEVARDIER

Bourbon Whiskey, Vermouth Rosso, Bitter Campari  
*Bourbon Whiskey, Red Vermouth, Cmpari Bitter*

### I NOSTRI DRY MARTINI...

Gin O Vodka, Vermouth Dry  
*Gin Or Vodka, Dry Vermouth*

### MI-TO

Bitter Campari, Vermouth Punt&Mes, Angostura Bitter  
*Bitter Campari, Punt&Mes Vermouth, Angostura Bitter*

### DAIQUIRI

Rum Bianco, Succo Di Lime, Sciroppo Di Zucchero  
*White Rhum, Lime Juice, Sugar Syrup*

## SPARKLING COCKTAIL 16,00€

### CHAMPAGNE COCKTAIL

Champagne Laurent Perrier, Cognac, Angostura Bitter, Zolletta Di Zucchero  
*Laurent Perrier Champagne, Cognac, Angostura Bitter, Sugar Cube*

### KIR ROYAL

Champagne Laurent Perrier, Crema Di Cassis  
*Laurent Perrier Champagne, Cassis Cream*

### MIMOSA

Champagne Laurent Perrier, Succo di Arancia Fresca  
*Laurent Perrier Champagne, Fresh Orange Juice*

### BARRACUDA

Champagne Laurent Perrier, Rum Scuro, Succo di Ananas, Succo Lime Fresco  
*Laurent Perrier Champagne, Dark Rhum, Pinapple juice, Fresh Lime Juice*

### FRENCH 75

Champagne Laurent Perrier, Gin, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero  
*Laurent Perrier Champagne, Gin, Lime Juice, Sugar Syrup*

# MONTANA SIGNATURE COCKTAIL

## MOULIN ROUGE 16,00€

Gin Vergin Vertosan, Infuso al Lampone, Vermouth Dry, Elisir d'Amarena, Sciroppo di Zucchero, Lime e Crustas di Lamponi

*Gin Vergin Vertosan, Infuse Raspberry, Dry Vermouth, Amarena Elisir, Sugar Syrup, Lime and Raspberry Crustas*

## CHE FICO! 16,00€

Tequila Curado, Liquore al Fico d'India, Bitter al Pepe, Succo di Lime e Sale nero

*Tequila Curado, Prickly Pear Liquor, Black Pepper Bitter, Fresh Lime Juice, Black Salt*

## IL RIFUGIO 15,00€

Campari Infuso Alla Camomilla, Vermouth Cocchi Aperitivo, Chinotto Lurisia

*Campari Infused With Camomille, Cocchi Aperitivo Vermouth, Lurisia Chinotto*

## NEGRONI DELL'ALPINO 15,00€

Gin Vergin Vertosan, Vermouth Rosso, Bitter Arudi, Amaro Dente di Leone

*Gin Vergin Vertosan, Red Vermouth, Arudi Bitter, Dente di Leone Bitter*

## LI VUOI QUEI KIWI? 16,00€

Mezcal Alipus, Sakè, Pura di Kiwi, Salsa Barbecue, Sciroppo di Mandarino

*Mezcal Alipus, Sakè, Kiwi Pura, Barbecue Sauce, Mandarin Syrup*

## SPICY IMPERIAL 16,00€

Sailor Jerry Spiced Rum, Vermouth Rosso Arudi, Te' Earl Grey, Sciroppo di Zucchero, Lime, Liquore Tabacco e Miele, Crustas di Zucchero Aromatizzata

*Sailor Jerry Spiced Rum, Red Vermouth Arudi, Earl Grey Tea, Sugar Syrup, Lime Juice, Tobacco And Honey Liquor, Flavored Sugar Crustas*

## SPRITZ DELLA CONTESSA 15,00€

Aperol, Riduzione di Branca Menta, Champagne Laurent Perrier

*Aperol, Branca Menta Reduction, Laurent Perrier Champagne*

## SCHIACCIANOCI 20,00€

Michter's Bourbon "Premium Spirits", Liquore alle Noci, Bitter al cioccolato

*Michter's Bourbon "Premium Spirits", Nuts Liquor, Chocolate Bitter*

## ITACHA 16,00€

Gin Malfy Limone, Limoncello, Liquore al Gelsomino, Infuso Zenzero e Lemongrass, Succo di Limone e Babbà al Limoncello

*Malfy Lemon Gin, Limoncello, Jasmine Liquor, Lemongrass and Ginger Herbal Tea, Lemon Juice, Limoncello Babbà*

# CONTEMPORARY COCKTAIL

## PREMIUM GIN & VODKA TONIC 15,00€

Gin o Vodka A Scelta, Selezioni Di Acque Toniche  
*Gin or Vodka Of Choice, Tonic Water Selections*

## BLOODY MARY 13,00€

Vodka, Succo di Pomodoro, Tabasco, Worcestershire, Sale, Limone e Pepe

*Vodka, Tomato Juice, Tabasco, Worcestershire, Salt, Lemon And Pepper*

## MOSCOW MULE 13,00€

Vodka, Honey Mix, Lime, Ginger Beer

*Vodka, Honey Mix, Lime Juice, Ginger Beer*

## OLD FASHIONED 13,00€

Bourbon Whiskey, Zolletta di Zucchero, Angostura Bitter, Top Di Soda

*Bourbon Whiskey, Sugar Cube, Angostura Bitter, Soda Top*

## SOUR DRINK 13,00€

Distillato a Scelta, Sciroppo di Zucchero, Succo di Limone, Albume

*Distilled Of Choice, Sugar Syrup, Lemon Juice, Egg White*

# COCKTAIL ANALCOLICI 9,00€

## PETER PAN

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

## VIRGIN MARY

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

## ROSE'S

*Succo Ananas, Tonica Pompelmo Rosa, Lime, Sciroppo ai Fiori di Sambuco*

*Pineapple Juice, Pink Grapefruit Tonic, Lime Juice, Sirop Of Sambuco Flowers*

## ULTRA-LOW ALCOHOL TONIC 0,5°

*Atopia Spicy Citrus, Selezione di Acqua Tonica Atopia Spicy Citrus, Tonic Water Selection*

## CRODINO O SAN BITTER ROSSO 5,00€



Scansionami per vedere la proposta di distillati dell' Ottavio's Lounge

Scan me to see the Ottavio's Lounge spirits proposal

Bar Manager Emanuele d'Amico

*Emanuele d'Amico*

Montana Lodge & Spa - [www.montanalodge.it](http://www.montanalodge.it) - 0165.883125