



MONTANA LODGE & SPA



BISTROT ALPINO

Chef Giuseppe Falcone

A handwritten signature in black ink that reads "Giuseppe Falcone".

## ANTIPASTI

### TROTA DI MORGEX 24€

Affumicata a Freddo, Salsa Lemongrass, croccante di mais



*Cold-Smoked Mountain Trout, Lemongrass Sauce, Crunchy Corn*

### CAPASANTA SCOTTATA 30€

Scalognon Confit, Arancia e Aria al Prezzemolo



*Seared Scallop, Shallot Confit, Orange and Parsley*

### STOCCAFISSO TIEPIDO ALLA LIGURE 24€

Polenta Concia Soffiata e Pinoli Tostati



*Lukewarm Ligurian Style Stockfish, Polenta Concia Soffiata and Toasted Pine Nuts*

### CRUDO DE BOSSES - BURRATINA 16€



*"Bosses" Cured Ham and Burratina Cheese*

### VITELLO AL ROSA 23€

Salsa Tonnata e Giardiniera



*Veal "al Rosa", Tuna Sauce and Pickled Vegetables*

### TARTARE DI MANZO PIEMONTESE 28€

Bleu di capra, Nocciole e Tartufo Nero



*Piedmont Beef tartare, Blue goat cheese, hazelnuts and black truffle*

## SECONDI

### SALMERINO ALPINO ROSSO 32€

con Mango, Cicoria



*Red Alpine Char with Mango, Chicory*

### FILETTO DI CERVO - 20 MIN - 33€

Carota Baby in due Consistenze e More



*Venison Fillet with Baby Carrot and Blackberries*

### FILETTO DI MANZO - 20 MIN - 34€

Mela Caramellata, Pak-Choi e il suo Fondo alla Senape Antica



*Beef Fillet, Caramelized Apple, Pak-Choi, Ancient Mustard*

### PETTO D'ANATRA CONFIT - 20 MIN - 33€

Lasagnetta di Patate e Topinambur



*Duck Breast, Jerusalem Artichoke, Potato Lasagnetta*

## PRIMI

### VELLUTATA 17€

Patate di Montagna, Porri, Tapioca Soffiata e Olio al Prezzemolo



*Soup of Mountain Potatoes, Leeks, Puffed Tapioca and Parsley Oil*

### RAVIOLI DI CARBONADE 28€

Bleu d'Aoste, Coulis di Datterino Rosso e Castagne



*Carbonade Ravioli with Bleu d'Aoste Cheese, Red Dates Coulis and hestnut*

### LASAGNETTA CROCCANTE 28€

con Verza, Patate, Fonduta di Fontina d'Alpeggio e Noci



*Crispy Lasagna with Savoy Cabbage, Potatoes, Fontina d'Alpeggio Fondue and Walnut*

### RISO "TENUTA MARGHERITA" -18 MIN- 31€

con Zafferano, Scampi Marinati, Riduzione al Fumin e Amaretto



*"Tenuta Margherita" Rice, Saffron, Marinated Scampi, Reduction of Fumin wine and Amaretto*

### PACCHERO "VERRIGNI" -25 MIN- 34€

con Astice e Pil Pil di Baccalà



*Pacchero Pasta, Lobster and Cod Pil Pil*

### TAJARIN (CON OPZIONE GLUTEN FREE) 39€

con Tartufo Nero Invernale e Spuma di Parmigiano



*Tajarin Pasta, Winter Black Truffle and Parmesan Foam*

### TAGLIATELLE "VERRIGNI" GLUTEN-FREE 22€

Cervo al Coltello e Ginepro

*Tagliatelle "Verrigni" Pasta, Deer and Juniper*

### AGNELLO - 20 MIN - 34€

Sedano Rapa, Purè al Burro di Arachidi e polvere di caffè "Eclipse Blend"



*Lamb with Celeriac, Mashed Peanut Butter and "Eclipse Blend" coffee powder*

### TOMAHAWK DI MANZO ALLA GRIGLIA -30 MIN- 7€ all'etto

Bernese e Patate Sauté



*Beef Tomahawk with Bernese Sauce and Sautéed Potatoes*

## CONTORNI

### Patate Sauté 9€

*Sauté Potatoes*

### Verdure alla Griglia 13€

*Grilled Vegetables*

### Verza di Montagna Brasata 12€

Miele e Perle di Aceto Balsamico  
*Braised Mountain Cabbage, Honey and Balsamic Vinegar Pearls*

## MENU VALDOSTANO

### SELEZIONE DI SALUMI TIPICI VALDOSTANI 23€

Giardiniera e Castagne



*Pickled Vegetables and Chestnuts*

### GRAN SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA VALLE 23€

con Composte e Miele



*Aosta Valley Cheese Selection, Compote and Honey*

### IL FAVÒ VALDOSTANO 18€

Fave, Salsiccia, Pane Nero, Formaggio Grana e Fontina



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

### TAGLIATELLA 22€

con Capriolo, Genepy e Polvere di Alloro



*Home Made Pasta Roe Deer, Genepy Herbs, Laurel Powder*

### CIVET DI CAPRIOLO 24€

con Polenta Macinata a Pietra



*Roe Deer civet and Stone-Ground Polenta*

### COSTOLETTA DI VITELLO - 20 MIN - 35€

con Fontina d'Alpeggio, Cotto Affumicato De Bosses, Patate di Montagna



*Veal Chop, Fontina d'Alpeggio Cheese, De Bosses Smoked Ham and Potatoes*

### POLENTA MACINATA A PIETRA 11€

Disponibile con Latte, Brossa o Panna



*Stone-Ground Polenta, Available with Milk, Brossa or Cream*

### POLENTA CONCIA MACINATA A PIETRA 13€



*Stone-Ground Polenta Creamed with Butter and Fontina Cheese*

### SALSICCETTE 16€

Jus, con Polenta alle Erbe di Montagna



*Jus and Little Sausages, Polenta and Mountain Herbs*

Allergeni alimentari - Food Allergens

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti e su come è stata minimizzata la possibilità di incroci tra gli alimenti. La preghiamo di informarci se soffre di allergie, intolleranze o a delle esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti che ha richiesto. Alcuni dei nostri ingredienti potrebbe essere abbutti 🍄 o congelati ❄️.

*We welcome enquiries from costumers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, Please let us know if you suffer from any allergies or have any food intolerances which we can take into account while preparing your meal. Some of our ingredients could be felled 🍄 or blast frozen ❄️.*

## MENU VEGETARIANO

### MILLEFOGLIE DI MELANZANE 18€



*Eggplant Millefeuille*

### UOVO DI MONTAGNA 19€

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



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

### SPAGHETTO "VERRIGNI" 16€

Pomodoro Fresco e Basilico.



*"Verrigni" Spaghetti, Fresh Tomatoes and Basil.*

### CARPACCIO DI RAPA ROSSA 21€

Cavolfiori, Bulgur Saltato e Anacardi



*Red Turnip Carpaccio, Cauliflower, Sautéed Bulgur and Cashews*

### ZUPPA DI LEGUMI 16€

con Crostini di Focaccia



*Legume Soup and Focaccia Crostini*

### TRENETTE AL PESTO GENOVESE 25€

con Patate e Fagiolini



*Trenette Pasta with Genovese Pesto, Potatoes and Green Beans*

### LENTICCHIE ROSSE STUFATE 22€

Patate in Infusione di Timo e Curcuma, Ketchup di Carota e Noci Tostate



*Stewed red lentils, Infusion of Thyme and Turmeric Potatoes, Carrot Ketchup and Toasted Nuts*

### SFERE DI BROCCOLI 23€

Quinoa saltata con verdure, olive taggiasche e consistenze di sedano rapa



*Broccoli Spheres, Quinoa Sautéed with Vegetables, Taggiasche Olives, Celeriac Consistencies*



Scansionami per vedere la carta vini del Bistro' Alpino

Scan me to see the Bistro' Alpino wine list