



MONTANA LODGE & SPA



BISTROT ALPINO

Chef Giuseppe Falcone

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

ANTIPASTI

TROTA DI MORGEX 25€

Affumicata a Freddo, Salsa Lemongrass, croccante di mais



Cold-Smoked Mountain Trout, Lemongrass Sauce, Crunchy Corn

CAPASANTA SCOTTATA 31€

Scalogno 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 18€



"Bosses" Cured Ham and Burratina Cheese

VITELLO AL ROSA 24€

Salsa Tonnata e Giardiniera



Veal "al Rosa", Tuna Sauce and Pickled Vegetables

TARTARE DI MANZO PIEMONTESE 29€

Bleu di capra, Nocciole e Tartufo Nero



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

SECONDI

SALMERINO ALPINO ROSSO 33€

con Mango, Cicoria



Red Alpine Char with Mango, Chicory

FILETTO DI CERVO - 20 MIN - 34€

Carota Baby in due Consistenze e More



Venison Fillet with Baby Carrot and Blackberries

FILETTO DI MANZO - 20 MIN - 36€

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 - 34€

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

RAVIOLO 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- 33€

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- 35€

con Astice e Pil Pil di Baccalà



Pacchero Pasta, Lobster and Cod Pil Pil

TAJARIN (CON OPZIONE GLUTEN FREE) 41€

con Tartufo Nero Invernale e Spuma di Parmigiano



Tajarin Pasta, Winter Black Truffle and Parmesan Foam

TAGLIATELLE "VERRIGNI" GLUTEN-FREE 23€

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

BACCALA' 32€

Cavolfiore Giallo, Bacon Croccante e Cipollotti Grigliati



Cod, Yellow Cauliflower, Crispy Bacon and Grilled Spring Onions

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 19€

Fave, Salsiccia, Pane Nero, Formaggio Grana e Fontina



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

TAGLIATELLA 23€

con Capriolo, Genepy e Polvere di Alloro



Home Made Pasta Roe Deer, Genepy Herbs, Laurel Powder

CIVET DI CAPRIOLO 25€

con Polenta Macinata a Pietra



Roe Deer civet and Stone-Ground Polenta

COSTOLETTA DI VITELLO - 20 MIN - 36€

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 17€

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. Pleas 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 freed.

MENU VEGETARIANO

MILLEFOGLIE DI MELANZANE 19€



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 17€

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