



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 "Classic Bland" proveniente da piantagioni responsabili del Brasile e dell' Etiopia. Questa miscela ha una corposità con un forte aroma di nocciola e con un tocco finale di dolcezza al cioccolato fondente.

*The best speciality coffee "Classic blend" provides a balanced cup with a combination of coffee from Brazil and Ethiopia.*

*This blend has a full body with a strong nutty aroma and taste, follow with a mild smooth fruitiness and finish with a touch of dark chocolate sweetness.*

Per voi abbiamo scelto:

*For your drinking pleasure we have chosen:*

### CLASSIC BLEND ACCADEMIA 4,00€

80% Brazil  
Cerrado Mineiro  
Variety: Yellow Catuai  
Process: Natural

20% Ethiopia  
Yirgacheffe  
Variety: Heirloom  
Process: Washed

### 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 CIOCCOLATO 5,00€

*"Marocchino" Coffee with chocolate*

## SOFT DRINKS

### COCACOLA O COCACOLA ZERO 6,00€

### FANTA, SPRITE, CHINOTTO, GINGER BEER 6,00€

### SELEZIONE DI ACQUE TONICHE 7,00€

## COFFEE TREATS

### ICE VANILLA COFFEE 8,00€

Caffè Espresso, Sciroppo alla Vaniglia, Cioccolato e Gelato alla Crema  
*Coffe, Vanilla Syrup, Chocolate, Cream Ice Cream*

### CIOCCOLAMI 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 7,00€

Chai Tea, Latte Di Avena Oatly, Cannella  
*Chai Tea, Oatly Milk, Cinnamon*

## ESTRATTI 12,00€

### REFRESHING

Fragola, Pesca, Anguria  
*Strawberry, Peach, Watermelon*

### ENERGY

Sedano, Carota, Mela, Zenzero  
*Celery, Carrot, Apple, Ginger*

### ESOTIC

Ananas, Kiwi, Frutto Della Passione  
*Pineapple, Kiwi, Passion Fruit*

## SMOOTHIES 12,00€

### BANANA, MIRTILLI E LATTE

*Banana, Blueberries and Milk*

### FRAGOLA, PESCA, SCIROPPO VANIGLIA E LATTE

*Strawberry, Peach, Vanilla Syrup and Milk*

### ANANAS, MELA E LATTE DI COCCO

*Pineapple, Apple and Coconut Milk*

### SPREMUTA DI ARANCIA 7,00€

### SUCCHI DI FRUTTA PAGO 5,00€

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*

### **BOMBAY CHAI TEA**

8,00€

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

### **INFUSO CAMOMILLA**

6,00€

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

### **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*

## BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEER

### **GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE** 8,50€

*Belgian Double Ambrée* 33cl Alc. 6.5%

Grimbergen ha un'impronta organolettica unica dotata di grande equilibrio e contrasto tra note fruttate e speziate. Quel che rende Grimbergen unica è il lievito, ricavato dalle celle dell'abbazia quasi nove secoli fa.

*Grimbergen has a unique organoleptic imprint with great balance and contrast between fruity and spicy notes. What makes Grimbergen unique is the yeast, taken from the abbey cells nearly nine centuries ago.*

### **LUPULUS HOPERA** 8,00€

*Belgian Hoppy Pale Ale* 33cl Alc. 6%

Il nome trae origine sia dall'animale che un tempo popolava la zona delle Ardenne in cui sorge il birrificio, sia dal nome latino della pianta del luppolo (*humulus lupulus*)

*The name originates both from the animal that once populated the area of the Ardennes where the brewery stands, and from the Latin name of the hop plant (humulus lupulus)*

### **MENABREA 33 CL** Alc. 4.8% 7,00€

Birra Italiana, Bassa Fermentazione, Colore Giallo Dorato, Malto D'orzo

*Italian Beer, Low Fermentation, Golden Yellow, Barley Malt*

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.*

Circondata da foreste di conifere, montagne e ghiacciai, alle pendici del Monte Bianco, sorge Courmayeur: ed è qui che nel 2016 tre amici 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 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** 33cl 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** 33cl Alc. 5.5% 7,50€

Birra Bianca Valdostana, Malto D'orzo, Sapore Agrumato

*Aosta Valley White Beer, Barley Malt, Citrusy Flavour*

### **AIGUILLE NOIRE 33 CL** 33cl Alc. 5.5% 7,50€

Birra Scura Valdostana, Malto D'orzo, Note di caffè e Cioccolato Fondente

*Aosta Valley Dark Beer, Barley Malt, Coffee flavours and dark chocolate.*

### **BIRRA ANALCOLICA 33 CL** Alc. 0.0% 6,00€

*Alcohol Free Beer*

# MONTANA SIGNATURE COCKTAIL

Il Bar Manager Emanuele D'Amico e il suo Vice Marco Lo Priore collaborano insieme da tanti anni. La loro sintonia e passione per questo lavoro ha permesso la creazione di cocktail unici per l'Ottavio's Lounge

*Bar Manager Emanuele D'Amico and his Deputy Marco Lo Priore have been working together for a long time. Their harmony and passion for this work led the creation of unique cocktails for the Ottavio's Lounge.*

## **MOULIN ROUGE** 18,00€

Gin Vertosan, Infuso ai Frutti Rossi, Vermouth Dry, Liquore al Lampone, Sciroppo di Zucchero, Lime e Crustas di Lamponi

*Gin Vertosan, Infuse Red Berries, Dry Vermouth, Raspberries Liqueur, Sugar Syrup, Lime and Raspberry Crustas*

## **BLOODY MONTANA** 16,00€

Vodka Grey Goose, Estratto Di Pomodoro Giallo, Tabasco, Worcestershire, Salsa di Soia, Sale, Limone e Pepe  
*Vodka Grey Goose, Yellow Tomato Extract, Tabasco, Worcestershire, Soy Sauce, Salt, Lemon And Pepper*

## **IL RIFUGIO** 16,00€

Campari Infuso Alla Camomilla, Vermouth Bianco Arudi, Chinotto Lurisia  
*Campari Infused With Camomille, White Arudi Vermouth, Lurisia Chinotto*

## **MEXICO - LA THUILE** 18,00€

Tequila Blanco, Genepy Vertosan, Uva Bianca, Cordiale di Basilico e Sciroppo di Zucchero  
*Tequila Blanco, Genepy Vertosan, White Grapes, Basil Cordial and Sugar Syrup*

## **SOTTO IL RUTOR** 18,00€

Gin Malfy al Pompelmo Rosa, Cordiale di Fiori di Sambuco Cetriolo e Menta, Succo di Lime e Soda  
*Malfy Pink Grapefruit Gin, Elderberry Flower, Cumber and Mint Cordial, Lime Juice and Soda*

## **SPICY IMPERIAL** 18,00€

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 Liqueur, Flavored Sugar Crustas*

## **S.O.S MEZCAL** 18,00€

Mezcal Alibus, Bitter Campari, Vermouth Rosso, Ananas e Coriandolo  
*Mezcal Alibus, Bitter Campari, Red Vermouth, Pineapple and Cilantro*

## **LE JARDIN DES ALPES** 18,00€

Bourbon Whiskey "Knob Creek", Cordiale Zenzero, Basilico, Gelsomino e Torba e Succo di Lime  
*Bourbon Whiskey "Knob Creek", Ginger, Basil, Jasmine Cordial and Peat and Lime Juice*

## **ITACHA** 18,00€

Sailor Jerry Spiced Rum Infuso al Babà, Cordiale di Limoncello, The Earl Grey, Cannella, Chiodi di Garofano e Noce Moscata, Sherbet di Limone  
*Sailor Jerry Spiced Rum Babà Infused, Cordial of Limoncello, The Earl Grey, Cinnamon, Clove and Nutmeg, Lemon Sherbet*

## I GRANDI CLASSICI 15,00€

### SPRITZ DELLA CONTESSA

Aperol, Riduzione di Branca Menta, Champagne  
*Aperol, Branca Menta Reduction, Champagne*

### NEGRONI DELL'ALPINO

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

### AMERICANO

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

### BARRIQUE BOULEVARDIER

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

### I NOSTRI DRY MARTINI...

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

### DAIQUIRI

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

## SPARKLING COCKTAIL 17,00€

### CHAMPAGNE COCKTAIL

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

### KIR ROYAL

Champagne, Crema Di Cassis  
*Champagne, Cassis Cream*

### ROSSINI

Champagne e Pura di Fragola  
*Champagne and Strawberry Puree*

### BELLINI

Champagne e Pura di Pesca Bianca  
*Champagne and White Peach Puree*

### BARRACUDA

Champagne, Rum Scuro, Succo di Ananas, Succo Lime Fresco  
*Champagne, Dark Rhum, Pineapple juice, Fresh Lime Juice*

### FRENCH 75

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

## CONTEMPORARY COCKTAIL

### PREMIUM GIN & VODKA TONIC 16,00€

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

### MOJITO 15,00€

Rum Bianco, Zucchero, Lime e Menta Fresca  
*White Rum, Sugar, Lime and Fresh Mint*

### MOSCOW MULE 15,00€

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

### OLD FASHIONED 15,00€

Bourbon Whiskey, Zolletta di Zucchero, Angostura Bitter, Top Di Soda  
*Bourbon Whiskey, Sugar Cube, Angostura Bitter, Soda Top*

### SOUR DRINK 15,00€

Distillato a Scelta, Sciroppo di Zucchero, Succo di Limone, Albume  
*Distilled Of Choice, Sugar Syrup, Lemon Juice, Egg White*

## COCKTAIL ANALCOLICI 11,00€

### 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*

### VIRGIN MOJITO

Sprite, Zucchero, Lime e Menta Fresca  
*Sprite, Sugar, Lime and Fresh Mint*

### CRODINO O SAN BITTER ROSSO 6,00€



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