



MONTANA LODGE & SPA



BISTRO' ALPINO

Chef Giuseppe Falcone

A handwritten signature in dark ink, reading "Giuseppe Falcone". The signature is fluid and cursive, with the first letter of each word being capitalized and prominent.

ANTIPASTI

IL CLASSICO VITELLO TONNATO 24€

e Giardiniera



Classical Veal with Tuna Sauce and Pickled Vegetables

MILLEFOGLIE DI MELANZANA 20€



Eggplant Millefeuille

SFERE DI SEDANO 24€

Quinoa Saltata con Verdurine, Olive Taggiasche, Ketchup di Carota e Noci



Celery Spheres, Quinoa Sautéed with Vegetables, Taggiasche Olives, Carrot Ketchup and Walnut

UOVO 63° 20€

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



Egg 63°, Reggiano Cheese Cream, Woodland Honeydew, Powder of Dry Olive and Walnut

PRIMI

VELLUTATA DI MELANZANE 22€

Champignon e Tapioca soffiata



Cream of eggplant soup, champignon and tapioca blown

RAVIOLO DEL PLIN 29€

Patate, Bleu di Capra, Polvere di Olive e Pomodorino Confit



Handmade Tiny Raviolo, Potatoes, Goat Bleu Cheese, Olive Powder and Tomato Confit

TRENETTE AL PESTO GENOVESE 27€

con Patate e Fagiolini



Trenette Pasta, Genoese Pesto with potatoes and green beans

TAJARIN 41€

Tartufo Nero Estivo, Spuma al Parmigiano



Tajarin Pasta, Summer Black Truffle and Parmesan Foam

CARPACCIO DI MANZO PIEMONTESE 29€

Salsa Cipriani, Nocciole e Tartufo Nero



Piedmont Beef tartare, Cipriani Sauce, Hazelnuts and Black Truffle

TROTA AFFUMICATA A FREDDO 27€

Salsa Lemongrass e Croccante di Mais



Cold-Smoked Mountain Trout, Lemongrass Sauce, Crunchy Corn

GAMBERI ROSSI MARINATI 38€

Pappa al Pomodoro e Carota



Red Prawns Marinated, tomato and carrot soup

RISO “ TENUTA MARGHERITA” - 18 MIN - 29€

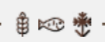
Zucchine, Datterino Rosso, Fontina DOP, Mandorle e Riduzione di Fumin



"Tenuta Margherita" Rice, Zucchini, Plum Tomato, Fontina Cheese, Almonds and Reduction of Fumin Wine

SPAGHETTO “ VERRIGNI “ 34€

Vongole ,Bottarga di Muggine e Limone Candito



Spaghetto "Verrigni" Pasta, Clams, Mullet Bottarga and Candied Lemon

PACCHERO “ VERRIGNI” - 25 MIN - 34€

Astice e Pil Pil di Baccalà



Pacchero "Verrigni" Pasta, Lobster and Cod Pil Pil

SECONDI

CONTROFILETTO DI CERVO - 20 MIN - 35€

Fichi Caramellati e Patata Americana



Deer Entrecôte steak, Caramelized Figs and Sweet potato

FILETTO DI MANZO - 20 MIN - 38€

Mela Croccante e il suo Fondo alla Senape Antica



Beef Tenderloin, Crunchy Apple and Ancient Mustard Sauce

PETTO D’ ANATRA - 20 MIN - 33€

Laccata al Miele, Carota Baby e Ketchup



Lacquered Duck Breast, Baby Carrot and Ketchup

POLPO SCOTTATO 34€

Salsa alla Pizzaiola e Mini Pannocchia



Seared Octopus, Pizzaiola Sauce and Baby Corn Cob

MENU VALDOSTANO

SELEZIONE DI SALUMI TIPICI VALDOSTANI 23€

Giardiniera e Castagne



Aosta Valley Charcuterie, 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 25€

con Capriolo, Genepy e Polvere di Alloro



Home Made Pasta Roe Deer, Genepy Herbs, Laurel Powder

CIVET DI CAPRIOLO 26€

con Polenta Macinata a Pietra



Roe Deer civet and Stone-Ground Polenta

INVOLTINO DI SALMERINO 35€

Verza e il suo Caviale



Red Alpine CharRoll, Cabbage and Caviar

BACCALÀ CONFIT 34€

Piselli, Cipolla in Agrodolce e Bacon Croccante



Confit Cod, Peas, Sweet and Sour Onion and Crispy Bacon

TATAKY DI TONNO AL PISTACCHIO 40€

Melone al Genepy e Salsa Teriaky



Pistachio Tuna Tataky, Melon Genepy Liquor infused and Teriaky Sauce

COSTOLETTA DI VITELLO - 24 MIN - 38€

con Fontina d'Alpeggio, Cotto Affumicato De Bosses, Patate Novelle



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

SALSICCETTE 18€

con Polenta Valdostana alle Erbe di Montagna



Little Sausages, Polenta and Mountain Herbs

POLENTA MACINATA A PIETRA 12€

Disponibile con Latte, Brossa o Panna 14€

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

POLENTA CONCIA MACINATA A PIETRA 14€

Stone-Ground Polenta Creamed with Butter and Fontina