Bistrò ALPINO

Executive Chef *Alessandro Gioè*

Pastry Chef *Alessandro Pani*

Restaurant Manager *Paolo Remedi*

Inverno - Winter 2026 / 2027

R COLLECTION HOTELS

MONTANA LODGE & SPA
LA THUILE, ITALY

Bistrò Alpino

ANTIPASTI - STARTERS - ENTREES

Battuta di Fassona 28
Crema e chips di topinambur, tuorlo marinato, cardo gobbo, olio all'erba cipollina, pan brioche
Fassona beef tartare, jerusalem artichoke cream and chips, marinated yolk, hunchback thistle, chive oil, pan brioche
Tartare de viande Fassona, crème et chips de topinambur, jaune mariné, chardon-gobé, huile d'oignon, pain brioche
(1 - 3 - 6 - 7)

Lingua di vitello 28
Gambero rosso, beurre blanc al pecorino, gel di prezzemolo
Veal tongue, red shrimp, pecorino cheese beurre blanc, parsley gel
Langue de veau, crevette rouge, beurre blanc au pecorino, gel de persil
(2 - 7 - 9) - (gf)

Animella e guanciale 28
Ricci di mare, bagna cauda gentile, mandarino
Sweetbread, pork cheek, sea urchins, light bagna cauda, tangerine
Ris de veau, joue de porc, ricin de mer, mouille cauda leggera, mandarine
(4 - 7- 14) - (gf)

Uovo di montagna 28
Spuma di patata affumicata, porcini disidratati, bottarga di Muggine, olio al pino
Mountain egg, smoked potato foam, dehydrated porcini mushrooms, Muggine bottarga, pine oil
Œuf de montagne, mousse de pomme de terre fumée, cèpes déshydratés, bottarga di Muggine, huile de pin
(3 - 4 - 7) - (gf)

Melanzana in variazione 25
Tahina, salsa all'uvetta e capperi, shichimi
Eggplant variation, tahini, raisin and caper sauce, shichimi
Aubergine en variation, tahina, sauce aux raisins et aux câpres, shichimi
(6 - 11) - (gf) - (veg)

Cavolfiori in giardino 25
Robiola di capra, nocciole, olio al prezzemolo
Cauliflowers, goat's robiola cheese, hazelnuts, parsley oil
Choux-fleurs, fromage robiola de chèvre, noisettes, huile de persil
(7 - 8) - (gf) - (v)

Bistrò Alpino

PRIMI - PASTA & SOUPS - PÂTES ET SOUPES

Bottoni al sedano rapa *locally sourced* 30
Liquirizia, consommé di gallina al fieno d'alpeggio, olio al dragoncello
Celeriac stuffed pasta, licorice, chicken consommé with mountain hay, tarragon oil
Pâtes farcies de céleri-rave, réglisse, consommé de poulet avec foin de montagne, huile d'estragon
(1 - 3 - 7 - 9)

Tagliolini 40 tuorli 35
Mantecati al ragù bianco di cortile, bergamotto, tartufo nero pregiato
Tagliolini 40 egg yolks, creamed with white courtyard ragù, bergamot, fine black truffle
Tagliolini 40 jaunes, garnis de ragoût blanc de cour, bergamote, précieuse truffe noire
(1 - 3 - 7 - 9)

Spaghettoni al latticello *locally sourced* 30
Tartare di salmerino alpino, uova di trota, katsuobushi, polvere di alloro tostato
Buttermilk spaghetti, alpine char tartare, trout roe, katsuobushi, toasted bay leaf powder
Spaghettoni au lait, tartare de omble chevalier des Alpes, œufs de truite, katsuobushi, poudre de laurier grillée
(1 - 4 - 7)

Calamarata al garum di alici 30
Midollo, fegatini di coniglio, polvere di caffè, gel di yuzu
Calamarata with anchovy garum, marrow, rabbit livers, coffee powder, yuzu gel
Calamarata au garum d'anchois, moelle, faucilles de lapin, café en poudre, gel de yuzu
(1 - 7 - 9)

Risotto al prezzemolo 35
Lumache al burro nocciola, gin, gel di limone salato
Parsley risotto, hazelnut butter snails, gin, salted lemon gel
Risotto au persil, escargots au beurre noisette, gin, gel de citron salé
(7 - 9) - (gf)

Vellutata di porri 25
Gnudi di patate e porcini, olio all'aneto, focaccia rustica croccante
Creamy leek soup, potato and porcini mushrooms dumplings, dill oil, crunchy rustic focaccia
Velouté de poireaux, gnocchi de pommes de terre et de cèpes, huile d'aneth, focaccia rustique croustillant
(1 - 3 - 7) - (veg)

Bistrò Alpino

SECONDI - MAIN - PLATS PRINCIPAUX

Guancia di vitello 35
Spuma di cavolfiore, rapa bianca citrica, ibisco, jus al ginepro
Veal cheek, cauliflower foam, citric white turnip, hibiscus, juniper jus
Joue de veau, mousse de chou-fleur, rave citrique blanche, hibiscus, jus au genévrier
(7) - (gf) - (**)

Pancia di maialino *locally sourced* 35
Purea di mele cotogne, bietole rosse all'aceto di lamponi, jus di senape
Pig belly, quince puree, raspberry vinegar chard, mustard jus
Ventre de porc, purée de coing, vinaigre de framboise, blettes, jus de moutarde
(7 - 9 - 10) - (gf) - (**)

Agnello alla camomilla 38
Purea di scorzonera al burro acido, cipollotti brasati, gel di olivello spinoso
Chamomile lamb, sour butter black salsify puree, braised spring onions, sea buckthorn gel
Longe de cerf cuite saignante, pêches en deux textures, pak choï et sauce au yaourt
(7 - 9) - (gf) - (**)

Piccione in due consistenze 38
Finocchi all'anice, scalogno glassato, riduzione di Cassis
Pigeon in two textures, aniseed fennel, glazed shallot, Cassis reduction
Pigeon en deux textures, fenouil anisé, échalote glacée, réduction Cassis
(7 - 9) - (gf) - (**)

Black Cod in olio cottura 35
Crema di pinoli tostati, riduzione di funghi trombetta, cime di rapa croccanti
Black Cod in oil coocking, toasted pine nut cream, trumpet mushroom reduction, crispy turnip greens
Morue noire à l'huile, crème de pignons de pin grillée, réduction de champignons trompettes, verts de navet croustillants
(4 - 7 - 8 - 9) - (gf) - (**)

Zucca Delica affumicata 28
Crema acida di anacardi, jus di verdure bruciate, acetosella
Smoked delica squash, cashew sour cream, burnt vegetable jus, sorrel
Citrouille Delica fumée, crème acidulée de noix de cajou, jus de légumes brûlés, petite oseille
(7 - 8 - 9) - (gf) - (veg) - (**)

Bistrò Alpino

LA VALLE D'AOSTA SECONDO LO CHEF

Valdostana a modo mio *locally sourced* 40
Costoletta di vitello alta, panata e cotta nel burro chiarificato, prosciutto cotto arrosto, spuma di Fontina d'alpeggio, patate ratte saltate, insalata aromatica
Veal chop, breaded and cooked in clarified butter, with roasted ham, alpine Fontina foam, ratte potatoes and aromatic salad.
Côte de veau épaisse, panée, rôtie au beurre clarifié, jambon cuit rôti, espuma de Fontina, pommes de terre ratte et salade aromatique.
(1 - 3 - 7) - (**)

Vitello al rosa *locally sourced* 30
Spuma di tonno alla paprika, cappero, tuorlo marinato, cipolla rossa in agro, alici, jus di vitello
Veal, paprika tuna foam, caper, marinated yolk, sour red onion, anchovies, veal jus
Veau rosé, mousse de thon au paprika, câpres, jaune d'œuf mariné, oignon rouge acide, anchois, jus de veau
(3 - 4 - 6 - 7) - (gf)

Valpellinense 2026 *locally sourced* 25
Verza alla brace, brodo vegetale, Fontina d'alpeggio, terra di pane di segale, riduzione di mela, cannella
Grilled cabbage, vegetable broth, alpine fontina, rye bread, apple reduction, cinnamon
Chou grillé, bouillon de légumes, fontina alpine, pain de seigle, réduction de pommes, cannelle
(1 - 7 - 9)

Pappardelle *locally sourced* 30
Civet di cervo e capriolo, gremolada di aghi di pino e arancia, mirtilli rossi, ginepro, castagne tostate
Pappardelle with venison and roe deer civet, pine and orange needle gremolada, cranberries, juniper, toasted chestnuts
Pappardelle avec zibetto de cerf et chevreuil, gremolada d'aiguilles de pin et d'orange, myrtilles, genévrier, châtaignes grillées
(1 - 3 - 7) - (**)

Lombata di cervo *locally sourced* 30
Pere senapate, millefoglie di patate, emulsione di Bleu d'Aosta ai frutti rossi
Venison loin, mustard pears, potato millefeuille, red fruits Aosta Bleu cheese emulsion
Surlonge de cerf, poires à la moutarde, mille feuilles de pommes de terre, émulsion au fruits rouges Bleu d'Aoste
(7 - 10) - (gf) - (**)

Trota salmonata di Morgex *locally sourced* 30
Erbe di montagna, sedano croccante, emulsione alla barbabietola, mandorle in due consistenze
Morgex salmon trout, mountain herbs, crispy celery, beetroot emulsion, almonds in two textures
Morgex salmon trout, mountain herbs, crispy celery, beetroot emulsion, almonds in two textures
(4 - 7 - 8 - 9) - (gf) - (**)

Bistrò Alpino

CONTORNI - SIDES - ACCOMPAGNEMENTS

Patate sauté 15
Patate ratte saltate in padella, olio extravergine d'oliva, rosmarino
Ratte potatoes, extra virgin olive oil, rosemary
Pommes de terre Ratte, huile d'olive extra vierge, romarin
(gf) - (veg)

Verdure grigliate 15
verdure di stagione secondo il mercato
Seasonal grilled vegetables according to market availability
Légumes grillés de saison selon le marché
(v) - (veg)

Ratatuia di verdure 15
verdure di stagione secondo il mercato cotte in umido
Seasonal vegetables according to market availability stewed
Légumes de saison selon le marché à l'étouffée
(9) - (gf) - (veg)

Spinaci saltati al burro con uvetta e pinoli 15
Butter-sautéed spinach with raisins and pine nuts
Épinards sautés au beurre avec des raisins secs et des pignons de pin
(7 - 8) - (gf)

Coperto
Cover Charge
Couvert

5

Il caffe e il tè che proponiamo sono ecosostenibili.

Azioni per proteggere l'aria e la montagna, la vita selvaggia e la fauna, sono in realtà piani per proteggere l'uomo. Lo Chef Alessandro Gioè e il suo team utilizzano prodotti, come pesce, carni e latticini, selezionati con estrema cura da piccoli produttori locali. Materie prime eccellenti, naturali e genuine, frutta e verdure scrupolosamente selezionati dai mercati centrali della Valle d'Aosta.
Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne, qualità freschezza e disponibilità. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

The coffee and tea we offer are eco-sustainable.

Actions to protect air and the mountain, wild life and fauna, are actually plans to protect humans. Chef Alessandro Gioè and his team use products, fish, meat and dairy products, selected with extreme care from small local producers. Excellent, natural and genuine raw materials, rigorously fruits and vegetables scrupulously selected from the central markets of Aosta Valley.
Some fresh products are stored at low temperatures to guarantee quality, freshness and availability. For any information on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation which will be provided upon request.

(v): Vegetariano - Vegetarian
(gf): Senza Glutine - Gluten Free
(lf): Senza Lattosio - Lactose Free
(veg): Vegano - Vegan

Bistrò Alpino

DESSERT

Tiramisù 18
Crema al mascarpone, caffè, savoiardo senza glutine, cacao amaro
Mascarpone cream, coffee, gluten free ladyfingers, bitter cocoa
Crème au mascarpone, café, savoyard sans gluten, cacao amer
(3-7) - (gf)

Mont Blanc 2026 20
Mousse al cioccolato, crema di marroni, crumble al cioccolato, meringa, castagne al miele, panna
Chocolate mousse, chestnut cream, chocolate crumble, meringue, honey chestnuts, cream
Mousse au chocolat, crème de marrons, crumble au chocolat, meringue, châtaignes au miel, crème
(3 - 7) - (gf) - (**)

Mela e finocchietto 20
Mousse alla mela, inserto alla mela, finocchietto, anice stellato, crumble al pepe di Timut, gel di mela cotogna
Apple mousse, apple insert, fennel, anise, Timut pepper crumble, quince gel
Mousse à la pomme, insert à la pomme, fenouil, anis étoilé, crumble au poivre de Timut, gel de coquille
(gf) - (lf) - (**)

Mousse di ricotta 20
Pere caramellate, crumble alla cannella e mandorle, gel al Montenegro
Ricotta cheese mousse, caramelized pears, cinnamon and almond crumble, Montenegro gel
Mousse de ricotta, poires caramélisées, crumble à la cannelle et aux amandes, gel au Monténégro
(3 - 7 - 8) - (gf) - (**)

Bavarese al The Matcha 20
Ganache al cioccolato bianco, inserto al ribes, gel di passito, crumble al lime
The matcha bavarese, white chocolate ganache, currant insert, passito gel, lime crumble
Matcha bavarois, la ganache au chocolat blanc, l'insert à la ribes, le gel passito, le crumble au citron vert
(3 - 7) - (gf) - (**)

Mousse al cioccolato e Cognac 22
Caffè, ganache al cioccolato e cannella, crumble al cocco e mandorla, tartufo
Chocolate and Cognac mousse, coffee, chocolate and cinnamon ganache, coconut and almond crumble, truffle
Mousse au chocolat et cognac, café, ganache au chocolat et cannelle, crumble à la noix de coco et aux amandes, truffes
(3 - 7 - 8) - (gf) - (**)

Gelati & Sorbetti 18
Ice cream & sorbets
Glaces et sorbets
(3 - 7) - (gf) - (*)

Tagliata di frutta 18
Sliced fruit salad
Salade de fruits
(veg) - (gf) - (lf)

Bistrò Alpino

Allergeni, allergens, allergènes:

1. Glutine; Gluten; Gluten
2. Crostacei; Shellfish; Crustacés
3. Uova; Eggs; Oeufs
4. Pesce; Fish; Poissons
5. Arachidi; Peanuts; Arachides
6. Soia; Soy; Soja
7. Latte; Milk; Lait
8. Frutta a guscio; Nuts; Fruits à coques
9. Sedano; Celery; Cèleri
10. Senape; Mustard; Moutarde
11. Sesamo; Sesame; Sèsame
12. Solfiti; Sulfits; Sulfites
13. Lupini; Lupins; Lupins
14. Molluschi ; Molluscs; Mollusques

Il caffe e il tè che proponiamo sono ecosostenibili.

Azioni per proteggere l'aria e il mare, la vita selvaggia e la fauna, sono in realtà piani per proteggere l'uomo. L'Executive Chef Alessandro Gioè e il suo team utilizzano prodotti selezionati con estrema cura da piccoli produttori locali. Materie prime eccellenti, naturali e genuine, frutta e verdure scrupolosamente selezionati dai mercati centrali della valle.

The coffee and tea we offer are eco-sustainable.

Actions to protect the air and sea, wildlife and fauna, are actually plans to protect humans. Executive Chef Alessandro Gioè and his team use products selected with extreme care from small local producers. Excellent, natural, and genuine raw materials, fruit, and vegetables scrupulously selected from the central markets of the valley.
Le café et le thé que nous proposons sont écologiques.
Les actions visant à protéger l'air et la mer, la vie sauvage et la faune, sont en réalité des plans visant à protéger l'homme. L'Executive Chef Alessandro Gioè et son équipe utilisent des produits sélectionnés avec le plus grand soin auprès de petits producteurs locaux. Des matières premières excellentes, naturelles et authentiques, des fruits et légumes rigoureusement sélectionnés sur les marchés centraux de la vallée.
(veg): Vegano - Vegan - Végan
(v): Vegetariano - Vegetarian - Végétarien
(gf): Senza Glutine - Gluten Free - Sans gluten
(lf): Senza Lattosio - Lactose Free - Sans Lactose

(*) I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " potrebbero essere surgelati all'origine dal produttore
(**) I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " ** " potrebbero essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04.
Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

(*) Dishes or ingredients marked with "" may be frozen at source by the manufacturer.*
*(**) Dishes or ingredients marked with "**" may be blast chilled on site to ensure quality and safety in accordance with EC Regulation 852/04.*
The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

*(*) Les plats ou ingrédients marqués d'un « * » peuvent avoir été congelés à l'origine par le producteur*
*(**) Les plats ou ingrédients marqués d'un « ** » peuvent avoir été soumis sur place à un abaissement de température négatif afin d'en garantir la qualité et la sécurité conformément au règlement CE 852/04.*
Le personnel de salle est à votre disposition pour vous fournir toute information concernant la nature et l'origine des aliments servis.