LUNCH MENU

Disponibile dalle 12:30 alle 19:00
Available from 12:30 pm to 7 pm

PRIMI
First courses

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORTOBELLO ** 30€
Tagliatelle all'uovo homemade con funghi Portobello trifolati e Parmigiano Reggiano 24 mesi.
Homemade egg tagliatelle with sautéed Portobello mushrooms and 24-month-aged Parmigiano Reggiano.

1-3-7-12

GNOCCHI FONDUTA E TARTUFO NERO * 30€
Gnocchi di patate serviti con fonduta di Fontina DOP e scaglie di tartufo nero.
Potato gnocchi served with Fontina DOP fondue and shaved black truffle.

1-3-7

CREMA O ZUPPA DEL GIORNO * 20€
Vellutata o zuppa di verdure e/o ortaggi secondo stagionalità.
Creamy or traditional vegetable soup made with seasonal produce.

Allergeni indicati dal nostro Staff
Allergens indicated by our Staff

SECONDI
Main courses

POLENTA CONCIA E SALAMELLA ** 28€
Polenta taragna con Fontina DOP e salamella alla brace.
Polenta taragna with Fontina DOP and grilled sausage.
6-7-10

ENTRECÔTE DI MANZO ARGENTINO ** 30€
Entrecôte di manzo argentino servita con millefoglie di patate e fondo di manzo.
Argentinian beef entrecôte served with potato millefeuille and beef jus.
7-12

MOSAICO DI SALMONE ** 30€
Roll di salmone alle erbe di montagna con crème fraîche e patate novelle.
Herb-crusted salmon roll with crème fraîche and new potatoes.
4-7-9-12

DOLCI
Desserts

PANNA E CASTAGNE 15€
Panna fresca di montagna servita con castagne glassate, gelato di marroni e biscuit alla nocciola.
Fresh mountain wipped cream served with glazed chestnuts, chestnut ice cream, and hazelnut biscuit.

1-3-7-8

TIRAMISÙ 12€
Soffice Pan di Spagna bagnato nel caffè, cremoso al caffè e mousse al mascarpone.
Soft sponge cake soaked in coffee, with coffee cream and mascarpone mousse.

1-3-7

PANETTONE ** 15€
Panettone tostato, gelato al Panettone, spuma al cioccolato e caramello, mandorle e arancia candita.
Toasted Panettone, Panettone ice cream, chocolate and caramel foam. almond and candied orange.

1-3-7-8

Afternoon Tea

winter edition

Dal giovedì alla domenica dalle 16:00 alle 18:00.

Goditi un'esperienza unica di afternoon tea immerso nella bellezza mozzafiato delle Alpi di Courmayeur. Il nostro menù è stato attentamente curato per offrirti una selezione di delizie perfette per una pausa dopo una giornata di sport o semplicemente per godersi un momento di tranquillità davanti alle cime innevate

COCCOLAMI

Piccola pasticceria.
Saint-honoré.
...
una scelta tra:
thè dalla nostra selezione.
O
cocktail del giorno.

45

DOLCE VITA

Calice di champagne R
Collection.
Piccola pasticceria e finger salati.
Saint-honorè.
...
una scelta tra:
thè dalla nostra selezione.
O
cocktail del giorno.

60

N.B. SU PRENOTAZIONE

Afternoon Tea

winter edition

On Thursday to Sunday from 4:00 PM to 6:00 PM.

Enjoy a unique afternoon tea experience surrounded by the breathtaking beauty of the Courmayeur Alps. Our menu has been carefully curated to offer you a selection of delicacies perfect for a break after a day of sports or simply to enjoy a moment of tranquility in front of the snow-capped peaks.

COCCOLAMI

Selection of petits fours
Saint-Honoré
....
A choice between:
Tea from our selection.
Or
Cocktail.

45

DOLCE VITA

R Collection champagne glass.
Selection of savory finger foods.
Selection of petits fours.
Saint-Honoré
....
A choice between:
Tea from our selection.
Or
Cocktail.

60

N.B. UPON RESERVATION

“Ho imparato che le persone possono dimenticare ciò che hai detto, le persone possono dimenticare ciò che hai fatto, ma le persone non dimenticheranno mai come le hai fatte sentire.”

"I've learned that people will forget what you said, people will forget what you did, but people will never forget how you made them feel."

WELCOME TO
EQ PHILOSOPHY
ENJOY!

Aperto dalle 10:30 alle 00:00
Open from 10:30 am to 12 am

EQUINOX
CLASSIC COCKTAILS

BLOOD AND SAND 23€
Monkey Shoulder Blended Malt Scotch Whisky, Heering Cherry/*liquore alla ciliegia*, Mancino Rosso Amaranto Vermouth, orange/*arancia*

BRANDY ALEXANDER 30€
Paul Girauld Elegance Cognac, Dutch Crème de Cacao/*liquore al cacao*, cream/*panna*
7-8

ESPRESSO MARTINI 23€
Ketel One Vodka, Mr. Black/*liquore al caffè*, coffee/*caffè espresso*

FRENCH 75 28€
Tanqueray N Ten Gin, lemon/*limone*, sugar/*zucchero*, Champagne R Collection

GIBSON 23€
Tanqueray N Ten Gin, Noilly Prat Vermouth Dry, onions/*cipolline*

HANKY PANKY 23€
Tanqueray N Ten Gin, Mancino Rosso Amaranto Vermouth, Fernet Branca

MANHATTAN 28€
Michter's Rye, Mancino Rosso Amaranto Vermouth, Angostura bitter

NAKED AND FAMOUS 25€
Casamigos Mezcal Joven, Aperol, Yellow Chartreuse, lime

NEGRONI 23€
Tanqueray N Ten Gin, Mancino Rosso Amaranto Vermouth, Bitter Campari

NUCLEAR DAIQUIRI 25€
Wray & Nephew White Overproof Rum, Green Chartreuse, Falernum, lime
8

OLD CUBAN 28€
Eminente 7 Y.O. Ron, lime, mint/*menta*, Champagne R Collection, Angostura bitter

OLD FASHIONED 28€
Michter's Bourbon Whiskey, sugar/*zucchero*, Angostura bitter

PALOMA 23€
Casamigos Tequila Blanco, lime, agave, pink grapefruit soda/*soda al pompelmo rosa*

PENICILLIN 25€
Monkey Shoulder Blended Malt Scotch Whisky, lemon/*limone*, honey/*miele*, ginger/*zenzero*

PORN STAR MARTINI 25€
Ketel One Vodka, passion fruit/*frutto della passione*, vanilla/*vaniglia*, lime

RUSSIAN SPRING PUNCH 28€
Potocki Vodka, Crème de Cassis, lemon/*limone*, sugar/*zucchero*, Champagne R Collection

SPICY MARGARITA 25€
Casamigos Tequila Blanco, lime, Ancho Reyes, agave

CHOOSE YOURS FROST **MARTINI**

20€

Mont Blanc Gin
Tanqueray N Ten Gin
Sipsmith Gin
Roku Gin
Belvedere Vodka
Beluga Vodka
Ciroc Vodka
Ketel One Vodka

40€

Grey Goose Altius
Beluga Allure

OTHER CLASSIC **COCKTAILS**

FROM 20€

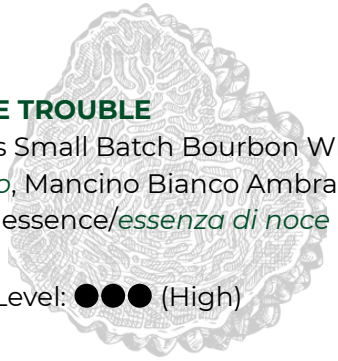
SIGNATURE
COCKTAILS

SMOKED MARMALADE 25€

Monkey Shoulder Blended Malt Scotch Whisky, orange mustard/*mostarda d'arance,* Port Askaig peat/*torba*, lemon/*limone*

10

Alcohol Level: ●●● (High)

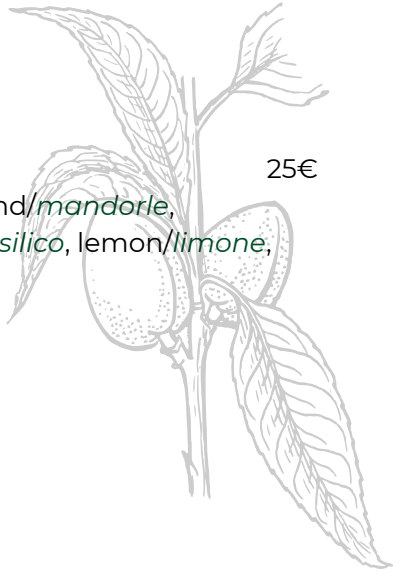


TRUFFLE TROUBLE 28€

Michter's Small Batch Bourbon Whiskey, truffle bitters/*bitter al tartufo*, Mancino Bianco Ambrato Vermouth, nutmeg essence/*essenza di noce moscata*

8

Alcohol Level: ●●● (High)



ALPI E KYOTO 25€

Roku Gin, Herbetet Genepy Riserva, almond/*mandorle*, pine mugo/*liquore al pino mugo*, basil/*basilico*, lemon/*limone*, matcha tea

8

Alcohol Level: ●●○ (Medium)

PISCO DEL BOSQUE 25€

Tabernero Pisco Acholado, white pepper/*pepe bianco*, apple/*mela*, blueberries/*mirtilli*, lime, tonka bean/*fava tonka*

8

Alcohol Level: ●●○ (Medium)

YUZUKO 25€

Casamigos Tequila Blanco, Venturo, agave, Heiwa Shuzō Yuzu Sake, mandarin essence/*essenza al mandarino*

Alcohol Level: ●●○ (Medium)

AGUA DE MONT BLANC 25€

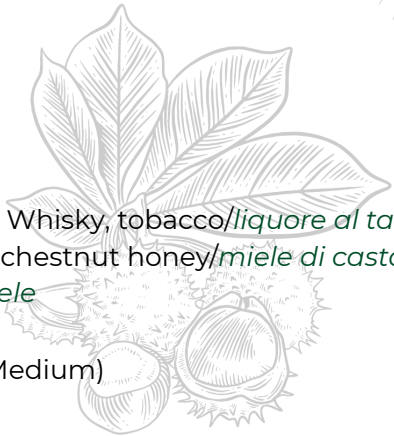
Tanqueray N Ten Gin, Herbetet Genepy Riserva, R Collection Prosecco, orange/*arancia*

Alcohol Level: ●●○ (Medium)

VELVET ROOT 25€

Zacapa 23 Y.O. Rum, Noilly Prat Vermouth Dry, beetroot/*barbabietola*, Bitter cocoa Fusetti/*Bitter al cacao Fusetti*

Alcohol Level: ●●○ (Medium)

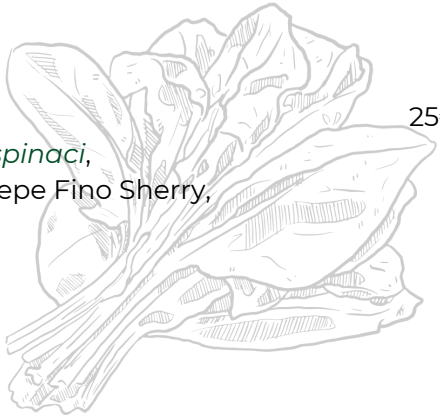


EQUINOX 25€

Nikka From The Barrel Whisky, tobacco/*liquore al tabacco*, walnuts/*mallo di noci*, chestnut honey/*miele di castagno*, apple Cider/*Sidro di mele*

8

Alcohol Level: ●●○ (Medium)



CHLOROPHYLL MARTINI 25€

Tanqueray N Ten Gin, spinach/*spinaci*, Noilly Prat Vermouth Dry, Tio Pepe Fino Sherry, celery bitters/*bitter al sedano*

9

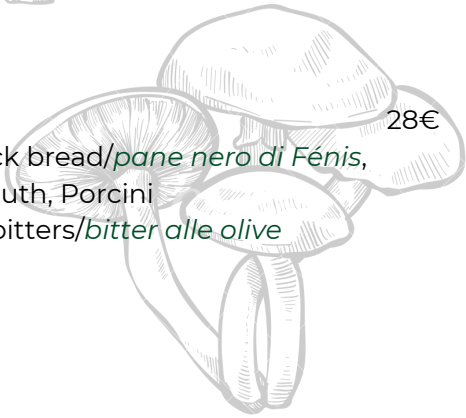
Alcohol Level: ●●● (High)

FUMÉ 25€

Casamigos Tequila Reposado, Casamigos Mezcal Joven, artichoke/*carciofo*, rhododendron/*rododendro*, verjus/*agresto*, chocolate bitters/*bitter al cioccolato*, Kaffir lime leaf essence/*essenza alle foglie di lime Kaffir*

8

Alcohol Level: ●●○ (Medium)

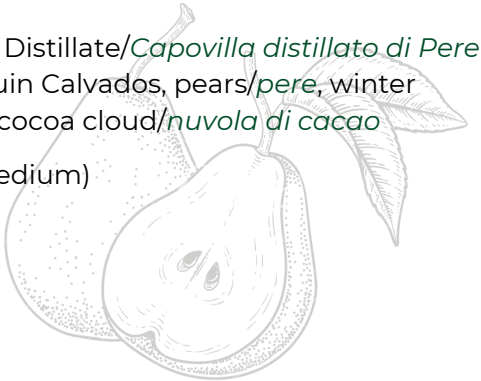


SPORE 28€

Michter's Rye Whiskey, Fénis black bread/*pane nero di Fénis*, Mancino Rosso Amaranto Vermouth, Porcini mushroom/*funghi Porcini*, olive bitters/*bitter alle olive*

1

Alcohol Level: ●●○ (Medium)



POIR 28€

Capovilla Pear Williams Distillate/*Capovilla distillato di Pere Williams*, Christian Drouin Calvados, pears/*pere*, winter spices/*spezie invernali*, cocoa cloud/*nuvola di cacao*

Alcohol Level: ●●○ (Medium)

MOCKTAIL

SUNBURST 20€

Tanqueray 0.0, apple/*mela*,
blueberries/*mirtilli*,
pink grapefruit soda/*soda al pompelmo rosa*

Alcohol Level: ◯◯◯
(Alcohol-Free)

PRÉ DE SAINT OURS 20€

Seedlip Garden 108, almond/*mandorla*,
basil/*basilico*, verjus/*agresto*
8

Alcohol Level: ◯◯◯
(Alcohol-Free)

GROVE 20€

Seedlip Grove 42, gingerbread/*pan di zenzero*, coffee/*caffè espresso*, Roots Divino Rosso, milk/*latte*

Alcohol Level: ◯◯◯
(Alcohol-Free)

EQBAR

CAFFETTERIA, CIOCCOLATE CALDE, THE E TISANE

Coffees, hot chocolates, teas and herbal teas

Caffè espresso/decaffeinato 3€
Espresso coffee/decaffeinated

Caffè espresso doppio/decaffeinato 5€
Double espresso coffee/decaffeinated

Caffè d'orzo/ginseng 4€
Barley coffee/ginseng

Caffè Americano 6€
American coffee

Cappuccino 6€

Latte macchiato 6€
Milk with a touch of coffee

Caffè shakerato 13€
Shake coffee

Selezione di tè, infusi e tisane 'Arthemia' 10€
Selection of teas, infusions and herbal teas 'Arthemia'
Serviti con biscotti della Nostra pasticceria
Served with biscuits from our pastry shop

Selezione di cioccolate calde Gourmet 'Arthemia' 13€
Selection of hot chocolates 'Arthemia'
Cioccolato al Latte/Fondente/Bianca/Bianca nocciola/Arancia e cannella.
Milk/Dark/White/Hazelnut white/Orange and cinnamon chocolates.
Serviti con biscotti della Nostra pasticceria.
Served with biscuits from our pastry shop.

MENU DELLA MERENDA

Disponibile dalle 15:00 alle 17:00
Available from 3 pm to 5 pm

TORTE, CROSTATE, COOKIES, CRÊPES, PANCAKE

Cakes, tarts, cookies, crêpes, pancake

Torta/Crostata del giorno 8€
Cake/Tart of the day
1-3-7-8

Crêpes 15€
con Nutella/Crema pasticcera/Confetture.
with Nutella/Custard/Jams.
1-3-7-8

Pancake 15€
con sciroppo d'acero 5pz.
with maple syrup.
1-3-7

Cookies XXL 18€
con pepite di cioccolato bianco, nero e a latte, crema al cioccolato al latte e pistacchi, frutta secca caramellata e Fleur de Sel.
with white, dark and milk chocolate chips, milk chocolate cream and pistachios, caramelised dried fruit and Fleur de Sel.
1-3-7-8

French Toast 18€
con gelato alla vaniglia e frutti rossi.
with vanilla ice cream and red fruits.
1-3-7

ACQUA, BIBITE E SUCCHI

Water, soft drinks and juices

Acqua naturale - *Still water 75 cl* 7€
"Acqua Panna"

Acqua frizzante - *Sparkling water 75 cl* 7€
"San Pellegrino"

Bibite e sciroppi - *Soft drink and syrups 33 cl* 8€
"Coca Cola, Coca Cola Zero, Chinotto, Aranciata, Gassosa, Limonata, Ginger Beer, Ginger Ale, Tonica"

Aperitivi analcolici - *Non alcoholic aperitifs 10 cl* 13€
"Crodino, Sanbitter"

Tè freddi - *Cold teas 25 cl* 8€
"Limone, Pesca"
"Lemon, Peach"

Succhi di frutta 'Rauch' - *Fruit juices 20 cl* 8€
"Albicocca, pesca, pera, ananas, pomodoro"
"Apricot, peach, pear, pinapple, tomato"

Succhi di frutta 'Douce Vallée' - *Fruit juices 20 cl* 10€
"Mela, mela e mirtillo"
"Apple, apple and blueberry"

Spremuta d'arancia 10€
Orange juice

WINE
BY THE GLASS

ROSSI - *Red wines*

Les Cretes Torrette 2024	15€
Cinelli Colombini Chianti Superiore 2022	15€
Brigaldara 'Case Vecie' Valpolicella Superiore 2021	15€
Paolo Scavino Barolo Nebbiolo 2020	20€

BIANCHI - *White wines*

Cave Mont Blanc Priè Blanc 2024	15€
Albino Armani Gewrztraminer 2023	15€
Draga Ribolla Gialla 2023	15€
Benito Ferrara Vigna Cicogna Greco di Tufo	18€

ROSÈ - *Rosè wines*

Les Cretes Rosè Petit Rouge 2024	15€

BOLLICINE - *Sparkling wines*

R Collection Prosecco	13€
Corte delle Calli Prosecco zero alcohol	13€
Les Cretes Neblù Rosè Metodo Classico	15€
Bellavista Alma Assemblage Franciacorta	18€
R Collection Champagne	20€

DOLCI - *Sweet wines*

Lo Triolet Mistigri Pinot Gris	17€
Maley du Saint Bernard Sidro	15€

BAR
WINE LIST

ROSSI - *Red wines*

Les Cretes Torrette	2024	VDA	60€
Les Cretes Fumin	2022	VDA	60€
Anselmet Torrette Superiore	2022	VDA	80€
Dante Rivetti Langhe Nebbiolo	2021	Piemonte	60€
Paolo Scavino Barolo Nebbiolo	2020	Piemonte	110€
Brigaldara 'Case Vecie' Valpolicella Superiore	2021	Veneto	65€
Brigaldara Amarone Classico	2018	Veneto	150€
Cinelli Colombini Chianti Superiore	2022	Toscana	50€
Cinelli Colombini Brunello Montalcino	2022	Toscana	70€
Feudi San Gregorio Rubrato Aglianico	2020	Campania	50€

BIANCHI - *White wines*

Cave Mont Blanc Priè Blanc	2024	VDA	50€
Les Cretes Chardonnay	2024	VDA	60€
Dante Rivetti La Valletta Chardonnay	2024	Piemonte	50€
Albino Armani Gewrztraminer	2023	Trentino	50€
St. Michael Eppan Sanct Valentin Sauvignon	2022	Trentino	75€
Elena Walch Pinot Bianco	2023	Trentino	60€
Draga Ribolla Gialla	2023	Friuli	60€
Livio Felluga Pinot Grigio	2020	Friuli	70€
Pieropan Soave Classico	2023	Veneto	50€
Benito Ferrara Vigna Cicogna Greco di Tufo	2024	Campania	60€

ROSÈ - *Rosè wines*

Les Cretes Rosè Petit Rouge	2024	VDA	50€
Marisa Cuomo Costa d'Amalfi	2023	Campania	70€

DOLCI - *Sweet wines*

Lo Triolet Mistigri Pinot Gris		VDA	60€
Cossetti Mocato d'Asti	2020	Piemonte	50€
Pellegrino Passito di Pantelleria Zibibbo	2019	Sicilia	40€

BOLLICINE ITALIANE - *Italian Sparkling wines*

R Collection Prosecco		50€
Corte delle Calli Prosecco zero alcohol		50€

LOMBARDIA

Bellavista Alma Assemblage Franciacorta		90€
Bellavista Saten Franciacorta	2017	130€
Bellavista Rosè Franciacorta		120€
Bellavista Teatro La Scala	2019	150€
Bellavista Vittorio Moretti	2013	240€
Ca' del Bosco Cuvèe Prestige Franciacorta	47ème	120€
Ca' del Bosco Annamaria Clementi Franciacorta	2015	280€

PIEMONTE

Rocche dei Manzoni Valentino Metodo Classico	2010	150€

VALLE D'AOSTA

Cave Mont Blanc XT Metodo Classico		80€
Les Cretes Neblù Rosè Metodo Classico		75€

VENETO

Bisol 1542 Cartizze Prosecco Valdobbiadene		75€

CHAMPAGNE

R Collection Champagne		90€
Krug Grand Cuvèe	170ème	780€
Krug Grand Cuvèe Rosè	26ème	650€
Perrier Jouët Brut		140€
Perrier Jouët Blanc de Blancs		280€
Perrier Jouët Belle Epoque	2015	680€
Ruinart Brut		130€
Ruinart Rosè		190€
Ruinart Blanc de Blancs		190€

BOTTLED BEERS

MICROBIRRIFICIO COURMAYEUR 33 cl

Punta Helbronner - *American Pale Ale 5,8% vol*	13€
Aguille Blanche - *Witbier 5,5% vol*	13€
Les Dames Anglaises - *Doppelbock 7,5% vol*	13€
La Brenva - *Lager Hell 4,9% vol*	13€

BIRRE NAZIONALI 33 cl - *Nationals beers*

Menabrea - *Pale Lager 4,8% vol*	9€
Peroni - *Lager 4,7% vol*	9€
Peroni Gluten free - *Lager 4,7% vol*	9€

Forst analcolica - *Lager - Analcoholic beer 0,0% vol*	9€
Panaché/Radler	15€

SPIRITS
MENU

GIN	5cl	G&T
Tanqueray N Ten	15€	20€
Mont Blanc R Collection	15€	20€
Portofino	20€	25€
Peter in Florence Dry/Navy/Spring	20€	25€
Monkey 47	20€	25€
Roku	15€	20€
Nikka Coffey	18€	23€
Silent Pool	18€	23€
Gin Mare	15€	20€
Gin Mare Capri	18€	23€
Nordes	15€	20€
Sipsmith	15€	20€
Elephant	18€	23€
Hendrick's	15€	20€
Porcelain Shanghai/Mandarin	15€	20€
Selvatiq Desert/Himalayan/Mediterranean	15€	20€
Nunquam Bathtub	18€	23€
Broken Bones Old Tom	18€	23€

VODKA/WODKA		V&T
Crystal Head Pride Rainbow	18€	23€
Grey Goose Altius	25€	30€
Potocky	15€	20€
Beluga	18€	23€
Beluga Allure	25€	30€
Belvedere Altitude	15€	20€
Ketel One	15€	20€
Ciroc	15€	20€
Nikka Coffey	18€	23€
Elit by Stoli	18€	23€
Stoli Citrus	15€	20€

TEQUILA/MEZCAL/PALENQUE	5cl
Casamigos Blanco	15€
Casamigos Reposado	18€
Casamigos Anejo	20€
Don Julio 70 Anejo Cristalino	30€
Don Julio Reposado Rosado	35€
Don Julio 1942	35€
Fortaleza Blanco	20€
Fortaleza Reposado	25€
Fortaleza Anejo	30€
Volcán de Mi Tierra Blanco	18€
Volcán de Mi Tierra Reposado	20€
Volcán de Mi Tierra Anejo Cristalino	30€
Volcán de Mi Tierra Blanco Tahona	35€
Volcán de Mi Tierra X.A.	40€
Alipus San Baltazar	18€
Casamigos Mezcal Joven	25€
Alberto Ortiz Tobalà	25€
Gregorio Martinez Madrecuische	30€
Valente Garcia Coyote	25€

COGNAC/BRANDY/PISCO	
Hennessy X.O	35€
Francois Voyer X.O	30€
Paul Girauld Elegance	20€
Tesseron X.O Passion	35€
Tesseron Extra Legende	40€
Tabernero Acholado	15€

AMERICAN WHISKEY

	5cl
Knob Creek Bourbon	20€
Knob Creek Rye	20€
MIchter's 10 Y.O. Rye	40€
Michter's Rye	25€
Michter's Bourbon	25€
WhistlePig Small Batch Rye 10 Y.O.	25€
WhistlePig Small Batch Rye 12 Y.O.	30€
WhistlePig Small Batch Rye 15 Y.O.	35€
Woodford Reserve Bourbon	25€

IRISH WHISKEY

Jameson Black Barrel	15€
Waterford The Cuvee	18€

JAPANESE WHISKY

Nikka Tailored	30€
Nikka Miyagikyo	30€
Nikka from the Barrell	20€
Nikka Yoichi 10 Y.O.	30€
Akkeshi Daikan	35€
Yuza First Ed.	40€
Ichiro's Malt & Grain World Limited Ed.	35€

SCOTCH WHISKY

		5cl
The Macallan Amber	Highland	35€
The Macallan Harmony Amber Meadow	Highland	35€
The Macallan 12 Y.O.	Highland	35€
The Macallan 18 Y.O.	Highland	40€
Highland Park Velier Edition N 2	Orkney Islands	35€
Glenrothes 12 Y.O.	Speyside	20€
Glenfiddich Grand Cru 23 Y.O.	Speyside	40€
Caol Ila 12 Y.O.	Islay	20€
Signatory Caol Ila Vintage 2012	Islay	25€
Signatory Mortlach Vintage 2008	Speyside	25€
Port Askaig Cask Strength	Islay	20€
Monkey Shoulder	Speyside	18€
J.W. Blue Label	Lowlands	35€

The Macallan Time 200TH Anniversary 400€

ARMAGNAC/CALVADOS

Castarède V.S.O.P	20€
Dartigalongue X.O	25€
Christian Drouin Pays D'Auge Reserve	15€

RUM/RHUM/RON/CACHACA	5cl
Wray & Nephew	15€
Clairin Communal	15€
Clairin Sajous	18€
Clairin Vaval	18€
Eminente 3 Y.O.	15€
Eminente 7 Y.O.	18€
Eminente 10 Y.O.	20€
Zacapa 23 Y.O.	20€
Zacapa Royal	40€
Savanna Le Must	20€
Neisson Tatanka	35€
Neisson Par Neisson	25€
Bally Pyramide 7 Y.O.	25€
Bally 1997	30€
Hampden 2019	25€
Myers's	15€
Sailor Jerry	15€
Yaguara Still Strength	18€

VERMOUTH/PORTO/SHERRY	
Noilly Prat	15€
Punt e Mes	15€
Mulassano Rosso	18€
Mancino Rosso Amaranto/Bianco Ambrato/Secco	15€
Mancino Sakura	15€
Mancino Kopi	15€
Mancino Marino	30€
Lustau Fino Sherry	15€
Tio Pepe Fino Sherry	15€
Fonseca Old Tawny 10 Y.O.	15€

GRAPPE/ACQUAVITI	5cl
Capovilla Moscato Giallo	20€
Capovilla Pere Williams	25€
Capovilla Amarene	25€
Capovilla Albicocche del Vesuvio	25€
Bonollo OF Amarone Barrique	15€
Casenuove Chianti Classico Riserva	15€
Altavilla Nebbiolo	18€
Franceschini Stravecchia Amarone 18	35€
Dist. Francesco Santa Massenza Riserva	15€

SHOCHU/SAKE/BAIJIU	
Ming River Sichuan Baijiu	15€
Heiwa Shuzō Yuzu Sake	18€
Heiwa Shuzō Natsumikan Tangerine	18€
Heiwa Shuzō Suppai Umeshu Plum Sake	18€

BITTER/APERITIVI 15€

Campari
Aperol
Venturo
Fusetti
Fusetti Mare
Fusetti ‘Chef in camicia’
Fusetti ‘american’
Fusetti Mexico
Clandestino

AMARI & LIQUORI

5cl

12€

Amaro del Capo
Averna
Branca Menta
Braulio Riserva Speciale
China Martini
Cynar 70 Proof
Dente di Leone
Fernet Branca
Jefferson
Lucano
Montenegro
Rabarbaro Zucca
San Simone

Amaretto Disaronno
Baileys
Chartreuse Verte
Chartreuse Juane
Genepy Herbetet Riserva
Limoncino Borghi
Mr. Black coffee liqueur/*liquore al caffè*
Pastis 51
Sambuca Molinari
St. Germain
Zedda Piras Mirto Rosso

NON-ALCOHOLIC DISTILLATES

15€

Tanqueray 0.0
Seedlip Garden 108
Seedlip Grove 42

ALLERGENS LIST

Testo delle Avvertenze per il consumatore riguardo gli allergeni il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni.
I numeri riportati di seguito ad ogni piatto si riferiscono a sostanze che provocano allergie o intolleranze, in calce la legenda di riferimento.

Dear Guest with regards to allergens the customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, since contamination cannot be
excluded in the kitchen during preparations.
The numbers listed next to each dish refer to substances that may cause allergies or intolerances. The reference legend can be found below.

Legenda delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Legend of substances or products causing allergies or intolerances

1. Cereali contenenti glutine / *Cereals containing gluten*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / *Crustaceans and products based on crustaceans*
3. Uova e prodotti a base di uova / *Eggs and egg products*
4. Pesce e prodotti a base di pesce / *Fish and fish products*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / *Peanuts and peanut products*
6. Soia e prodotti a base di soia / *Soy and soy products*
7. Latte e prodotti a base di latte / *Milk and milk products*
8. Frutta a guscio / *Nuts*
9. Sedano e prodotti a base di sedano / *Celery and celery products*
10. Senape e prodotti a base di senape / *Mustard and mustard products*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / *Sesame seeds and sesame seed products*
12. Anidride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and sulfites*
13. Lupini e prodotti a base di lupini / *Lupin and lupin products*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / *Molluscs and mollusc products*

(*)I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono surgelati all'origine dal produttore.
(**) I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "**" sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire 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 "*" are originally frozen by the manufacturer.*
(**) *The dishes or ingredients marked with "**" are subjected to negative temperature blast chilling on site to guarantee quality and safety in accordance with EC Reg. 852/04. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.*

VEGERARIANO - *VEGETARIAN*

SENZA GLUTINE - *GLUTEN FREE*

VEGANO - *VEGAN*

ALL DAY MENU

Disponibile dalle 12:30 alle 22:30 in Sala 'Mont Blanc'
Available from 12:30 pm to 10:30 pm in the 'Mont Blanc Room'

SANDWICHES

SANDWICH INTEGRALE *
Disponibile anche Gluten Free
Also available Gluten Free
22€

Sandwich di pane integrale con trota di Morgex, robiola, rucola e lime. Servito con patatine fritte.
Whole Wheat Sandwich with Morgex Trout, creamy robiola cheese, fresh arugula, and a splash of lime.
Served with a side of crispy french fries.
1-4-7-8-11

BURGER MONTE BIANCO *
Disponibile anche Gluten Free
Also available Gluten Free
25€

Burger bun fatto in casa, hamburger di Black Angus, fontina DOP, lardo di Arnad, insalata iceberg, pomodoro, maionese.
Servito con patatine fritte.
Homemade burger bun filled with a juicy Black Angus beef patty, DOP Fontina cheese, Lardo di Arnad, crisp iceberg lettuce, fresh tomato, and mayonnaise.
Served with a side of crispy french fries.
1-3-7-11

CLUB SANDWICH *
Disponibile anche Gluten Free
Also available Gluten Free
25€

Pane tostato, maionese, petto di pollo, insalata iceberg, bacon, pomodoro, uova all'occhio di bue e patatine fritte.
Toasted bread layered with mayonnaise, grilled chicken breast, crispy iceberg lettuce, bacon, fresh tomato, a sunny-side-up egg.
Served with a side of crispy french fries.
1-7

TOAST PROSCIUTTO E FONTINA * 18€
Disponibile anche Gluten Free
Also available Gluten Free

Maxi toast farcito con prosciutto cotto e fontina DOP.
Servito con patatine fritte.
Extra-large toasted sandwich filled with cooked ham and DOP Fontina cheese.
Served with a side of crispy french fries.
1-7

FOCACCIA FARCITA VEGETARIANA ** 20€

Focaccia fatta in casa, cime di rapa sott'olio, provola affumicata.
Servito con patatine fritte.
Homemade focaccia topped with preserved turnip greens in oil and melted smoked provola cheese.
Served with a side of crispy french fries.
1-7

SALAD

CAESAR SALAD MONT BLANC 20€
Disponibile anche Gluten Free
Also available Gluten Free

Petto di pollo alla griglia, insalata iceberg, fontina DOP, crostini di pane e salsa caesar.
Grilled chicken breast served on a bed of crisp iceberg lettuce, with DOP Fontina cheese, crunchy croutons, and classic Caesar dressing.
1-7

SFIZIOSA SALAD 25€

Insalata iceberg, rucola, radicchio, mais, olive taggiasche, pomodoro datterino, mozzarella di bufala campana, filetto di tonno.
A fresh mix of iceberg lettuce, arugula, radicchio, sweetcorn, Taggiasca olives, datterino tomatoes, Campania buffalo mozzarella, and tuna fillet.
4-7

INSALATA CAPRESE 20€

Pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala campana, origano e basilico.
Slices of oxheart tomato paired with Campania buffalo mozzarella, seasoned with oregano and fresh basil.
7

SHARING
BOARDS

TAGLIERE DI SALUMI VALDOSTANI Disponibile anche Gluten Free *Also available Gluten Free* 24€

Mocetta. lardo di Arnad, salame di cinghiale e prosciutto cotto alla brace di Bosses.
Servito con schiacciatine al rosmarino.
A selection of traditional cured meats: Mocetta, Lardo di Arnad, wild boar salami, and wood-fired cooked ham from Bosses.
Served with rosemary flatbreads.
1-9-12

TAGLIERE DI FORMAGGI VALDOSTANI 27€

Formaggio a pasta dura, Pecorino VDA, Toma di capra, Brillant-Savarin.
Servito con mostarde e giardiniera.
A refined selection of cheeses: hard cheese, Pecorino from Valle d'Aosta, goat Toma, and Brillat-Savarin.
Served with fruit mustards and pickled vegetables.
7

GRAN TAGLIERE GHC Disponibile anche Gluten Free *Also available Gluten Free* Consigliato per due persone *Recommended for two people* 35€

Tagliere misto di formaggi e salumi locali.
Servito con schiacciatine al rosmarino, mostarde e giardiniera.
A mixed platter of local cheeses and cured meats.
Served with rosemary flatbreads, fruit mustards, and pickled vegetables.
1-7-9-12

DESSERTS

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA 12€
Slice of fresh fruit.

GELATI E SORBETTI * 12€
Ice cream and sorbets
3-7

PANNA E CASTAGNE ** 15€
Panna fresca al Rum Eminente 7 Y.O, gelato alle castagne, biscuit alle nocciole e marroni canditi.
Fresh cream with Eminente 7 Y.O. Rum, chestnut ice cream, hazelnut biscuit, and candied chestnuts.
1-3-7-8

TIRAMISÙ 12€
Soffice Pan di Spagna bagnato nel caffè, cremoso al caffè e mousse al mascarpone.
Soft sponge cake soaked in coffee, with coffee cream and mascarpone mousse.
1-3-7

PANETTONE ** 15€
Panettone tostato, gelato al Panettone, spuma al cioccolato e caramello, mandorle e arancia candita.
Toasted Panettone, Panettone ice cream, chocolate and caramel foam. almond and candied orange.
1-3-7-8

R COLLECTION HOTELS