

Bistrot
ALPINO

Executive Chef Alessandro Gioè



R COLLECTION HOTELS



MONTANA LODGE & SPA

★★★★★

Bistrot Alpino

ANTIPASTI - STARTERS - ENTREES

Coperto, covert charge, couverte	€ 5
Culatello di Zibello DOP Gnocco fritto e verdure in agro <i>Culatello di Zibello, fried dumplings, and vegetables in sour sauce</i> Culatello di Zibello, gnocco fritto et légumes marinés (1-7-12)	€ 35
Uovo di montagna sedano rapa, tartufo nero, carne secca, spuma di pecorino, olio al pino <i>Mountain egg, celeriac, black truffle, dried meat, pecorino cheese mousse, pine oil</i> Œuf de montagne, céleri-rave, truffe noire, viande séchée, mousse de pecorino, huile au pin (3-7) (gf)	€ 35
Battuta di Fassona tuorlo confit, cime di rapa, topinanmbur, fonduta di Parmigiano Reggiano <i>Fassona beef tartare, confit egg yolk, turnip greens, Jerusalem artichoke, Parmigiano Reggiano fondue</i> Tartare de bœuf Fassona, jaune confit, rave, topinambour, fondue au Parmigiano Reggiano (3-7-10) (gf)	€ 32
Trota salmonata di Morgex in tartare e marinata alle erbe di montagna, sedano glassato, emulsione alla rapa rossa, mandorle <i>Morgex salmon trout tartare marinated in mountain herbs, glazed celery, beetroot emulsion, almonds</i> Tartare de truite saumonée de Morgex mariné aux herbes de montagne, céleri glacé, émulsion de betterave rouge, amandes (4-7-8-9) (gf)	€ 32
Vitello "al rosa" spuma di tonno alla paprika, capperi, cipolle ai lamponi, jus di vitello <i>Veal "al rosa" with paprika tuna mousse, capers, raspberry onions, veal jus</i> Veau « à la rose » mousse de thon au paprika, câpres, oignons aux framboises, jus de veau (3-4-9) (gf)	€ 30
Porri di Cervere Fontina d'Alpeggio DOP, pere al Fumin, riduzione al mandarino, noci <i>Cervere leeks, Fontina d'Alpeggio PDO cheese, Fumin pears, mandarin reduction, walnuts</i> Poireaux de Cervere, Fontina d'Alpeggio AOP, poires au Fumin, réduction à la mandarine, noix (7-8-12) (gf) - (vda) - (v)	€ 30
Barbabietola Bleu d'Aoste, nocciole, spinacino all'agro di barbabietola <i>Bleu d'Aoste beetroot, hazelnuts, baby spinach with beetroot vinaigrette</i> Betterave Bleu d'Aoste, noisettes, épinards à l'aigre de betterave (7-8) (gf) - (vda) - (v)	€ 28

Bistrot Alpino

PRIMI - PASTA & SOUPS - PÂTES ET SOUPES

Crema di finocchi Motzetta croccante, robiola di capra, mandorle <i>Fennel cream, crispy Motzetta, goat's milk robiola cheese, almonds</i> Crème de fenouil, croustillant Motzetta, robiola de chèvre, amandes (7-8) (vda) - (v) - (gf)	€ 28
Zuppa di cipolle cipolle bianche, brodo di gallina, pane nero, Vallée d'Aoste Fromadzo DOP <i>White onions soup, hen broth, black bread, and Vallée d'Aoste Fromadzo PDO cheese</i> Soupe à l'oignon blanc, bouillon de poulet, pain noir, Fromadzo AOP de la Vallée d'Aoste (1-7-9) (vda)	€ 28
Pappardelle fresche ** ragù di cervo e capriolo, mirtilli, pecorino stagionato Morzenti, olio di perilla <i>Fresh pappardelle pasta with venison and roe deer ragù, blueberries, aged Morzenti pecorino cheese, perilla oil</i> Pappardelles fraîches au ragoût de cerf et chevreuil, myrtilles, pecorino affiné Morzenti, huile de périlla (1-3-7-9) (vda)	€ 30
Spaghetti "Il Valentino" aglio, olio, bottarga, finocchietto (18 minuti) <i>Spaghetti "Il Valentino" with garlic, olive oil, bottarga, and fennel (18 minutes)</i> Spaghetti « Il Valentino » à l'ail, à l'huile, à la poutargue et au fenouil (18 minutes) (1-4-7)	€ 30
Riso Carnaroli "riserva San Massimo" castagne, Fontina d'Alpeggio, tartufo nero, olio al rosmarino (20 minuti) <i>Carnaroli rice "Riserva San Massimo" with chestnuts, Fontina d'Alpeggio cheese, black truffle, rosemary oil (20 minutes)</i> Riz Carnaroli « riserva San Massimo », châtaignes, Fontina d'Alpeggio, truffe noire, huile au romarin (20 minutes) (7-9) (vda) - (v)	€ 35
Agnolotti Gobbi** cotti nel brodo di gallina, ristretto di vitello, limone candito, salvia <i>Agnolotti Gobbi cooked in hen broth, veal jus, candied lemon, sage</i> Agnolotti Gobbi cuits dans un bouillon de poulet, réduction de veau, citron confit, sauge (1-3-7-9)	€ 30
Pennoni monograno Felicetti** vongole lupini, salsa di germogli di broccoli, gamberi crudi e limone <i>Felicetti single-grain pasta "pennoni" with clams lupini, broccoli sprout sauce, raw shrimps, and lemon</i> Pennoni pasta monograno Felicetti, palourdes lupini, sauce aux pousses de brocoli, crevettes crues et citron (1-2-14)	€ 35

Bistrot Alpino

SECONDI - MAIN - PLATS PRINCIPAUX

Carrè di agnello ai carboni **	€ 38
topinambur, biete rosse, gel al pino, salsa Perigordine <i>Charcoal-grilled rack of lamb, Jerusalem artichokes, red chard, pine gel, Perigord sauce</i> Carré d'agneau aux braises, topinambours, bettes rouges, gelée au pin, sauce périgourdine (7-9) (gf)	
Lombatina di cervo **	€ 38
mele renette, patate soffici al burro, guanciaie croccante <i>Venison loin with Renette apples, soft buttered potatoes, crispy pork cheek</i> Lombata de cerf aux pommes reinettes, pommes de terre fondantes au beurre, joues de porc croustillantes (7-9) (gf)	
Valdostana alla mia maniera **	€ 40
costoletta di vitello, prosciutto cotto arrosto di Saint-Rhémy, spuma di Fontina DOP (25 minuti) <i>Veal cutlet, Saint-Rhémy roasted ham, Fontina DOP foam (25 minutes)</i> Côte de veau, jambon cuit rôti de Saint-Rhémy, mousse de Fontina AOP (25 minutes) (1-3-7) (vda)	
Maialino da latte croccante **	€ 38
crauti, maionese, patate al ginepro <i>Crispy suckling pig with sauerkraut, mayonnaise and juniper potatoes</i> Cochon de lait croustillant, choucroute, mayonnaise, pommes de terre au genièvre (3-10) (gf)	
Anatra **	€ 35
alle spezie, crema di cavolfiore, finocchi glassati, arance, olive taggiasche <i>Spiced duck breast, cauliflower cream, glazed fennel, oranges, Taggiasca olives</i> Supreme de canard aux épices, crème de chou-fleur, fenouil glacé, oranges, olives taggiasche (7-9) (gf)	
Ombrina rossa del Gargano **	€ 35
verdure invernali, peilà con pomodori secchi e origano, olio ai capperi <i>Red croacker fish from Gargano with winter vegetables, peilà with sun-dried tomatoes and oregano, caper oil</i> Ombrine rouge du Gargano, légumes d'hiver, peilà au tomates séchées et origan, huile aux câpres (7-9) (gf)	

Bistrot Alpino

SECONDI - MAIN - PLATS PRINCIPAUX

Zucca arrosto

castagne, fonduta cacio e pepe, funghi misti dorati, lardo di Arnad, vincotto

Roasted pumpkin with chestnuts, cacio cheese and pepper fondue, mixed seared mushrooms,

Arnad lard, vincotto

Courge rôtie aux châtaignes, fondue au fromage et au poivre, champignons dorés, lard d'Arnad, vin brûlé

(7-9-12)

(vda) - (gf)

€ 35

Degustazione di formaggi

Sette eccellenze casearie della nostra valle

Fromadzo DOP, Rochefort Val Ferret, Pecorino Morzenti, Tomme de chevre, Latteria, Beaufort Alpage, Blue d'Aoste al passito.

Cheese tasting. Fromadzo DOP, Rochefort Val Ferret, Pecorino Morzenti, Tomme de chevre,

Latteria, Beaufort Alpage, Blue d'Aoste al passito.

Dégustation de fromages. Fromadzo AOP, Rochefort Val Ferret, Pecorino Morzenti, Tomme de chèvre, Latteria, Beaufort Alpage, Blue d'Aoste au passito.

(7)

(gf) - (v) - (vda)

€ 35

CONTORNI - SIDES - ACCOMPAGNEMENTS

Patate sauté

patate Ratte, olio evo, rosmarino

Ratte potatoes, extra virgin olive oil, rosemary

Pommes de terre Ratte, huile d'olive extra vierge, romarin

(vda) - (v) - (veg)

€ 16

Verdure grigliate

verdure di stagione secondo il mercato

Seasonal grilled vegetables according to market availability

Légumes grillés de saison selon le marché

(vda) - (v) - (veg)

€ 16

Ratatuia di verdure

verdure di stagione cotte in umido

Ratatouille of seasonal vegetables cooked in a stew

Ratatouille de légumes de saison cuits à l'étouffée

(vda) - (v) - (veg)

€ 16

Bistrot Alpino

DESSERT

Tiramisù **	€ 18
crema mascarpone, caffè, savoiardo, cacao <i>Mascarpone cream tiramisu, coffee, ladyfingers, cocoa</i> <i>Tiramisù à la crème de mascarpone, café, biscuits à la cuillère et cacao</i> (3-7) (gf)	
Mont blanc **	€ 20
mousse nocciola, marroni, panna, miele <i>Hazelnut mousse, chestnuts, cream, honey</i> <i>Mousse aux noisettes, marrons, crème, miel</i> (3-7-8) (gf)	
Ispirazione sarda **	€ 20
mousse di torrone, gel zafferano, salsa al mirto <i>Nougat mousse, saffron gel, myrtle sauce</i> <i>Mousse au nougat, gel au safran, sauce au myrte</i> (3-7) (gf)	
Mela & aneto **	€ 20
ganache mela, gelée mela e aneto, crumble <i>Apple ganache, apple and dill jelly, crumble</i> <i>Ganache à la pomme, gelée à la pomme et à l'aneth, crumble</i> (3) (lf)	
Fava tonka, vaniglia, basilico **	€ 20
mousse fava tonka, mousse vaniglia, spugna basilico, gel Genepi <i>Tonka bean mousse, vanilla mousse, basil sponge, Genepi gel</i> <i>Mousse à la fève tonka, mousse à la vanille, génoise au basilic, gelée au génépi</i> (3-7) (gf)	
Fichi, mela, mandarino **	€ 20
mousse di fichi, composta di mele e mandarino e anice stellato <i>Figs mousse, apple and mandarin compote and star anise</i> <i>Mousse aux figues, compote de pommes, mandarine et anis étoilé</i> (3-7) (gf)	
Gelati & sorbetti *	€ 18
<i>Ice cream & sorbets</i> Glaces et sorbets (3-7)	
Tagliata o macedonia di frutta fresca di stagione	€ 18
<i>Sliced or fresh seasonal fruit salad</i> Salade ou macédoine de fruits frais de saison (veg) - (gf) - (lf)	

Bistrot Alpino

Il caffè 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. 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.

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 legenda numerica in calce.

The coffee and tea we offer are eco-sustainable.

Actions to protect air and the sea, 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 the valley.

Some fresh products are stored at low temperatures to guarantee quality, freshness and availability. For any information on substances and allergens, please refer to the numerical legend at the bottom of the page.

Le café et le thé que nous proposons sont éco-responsable.

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. Le chef Alessandro Gioè et son équipe utilisent des produits, tels que du poisson, de la viande et des produits laitiers, sélectionnés avec le plus grand soin auprès de petits producteurs locaux. Des matières premières excellentes, naturelles et authentiques, des fruits et légumes soigneusement sélectionnés sur les marchés de la vallée.

Certains produits frais sont conservés à basse température afin de garantir leur qualité, leur fraîcheur et leur disponibilité. Pour toute information sur les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la légende numérique appropriée en bas de page.

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; Sésame*
- 12. Solfiti; Sulphites; Sulfites*
- 13. Lupini; Lupins; Lupins*
- 14. Molluschi ; Molluscs; Mollusques*

(veg): Vegano - Vegan - Végan

(v): Vegetariano - Vegetarian - végétarien

(gf): Senza Glutine - Gluten Free - Sans Gluten

(vda): prodotto del territorio - Local product - Produit du terroir

(lf): Senza Lattosio - Lactose Free - Sans Lactose