MONTANA LODGE & SPA

★★★★★

Lounge OTTAVIO'S

APERTO DALLE 10:30 ALLE 00:00
OPEN FROM 10:30 am TO 12 am

Lounge
OTTAVIO'S

DISPONIBILI: DALLE 12:30 ALLE 22:00
AVAILABLE: FROM 12:30 pm TO 10:00 pm
DISPONIBLE: DE 12:30 À 22:00

SNACKS

Toast prosciutto cotto e Fontina* **16€**
Maxi toast farcito con prosciutto cotto alla brace e Fontina DOP, servito con patatine fritte. Disponibile anche senza glutine.
Large toast topped with grilled ham and Fontina DOP cheese, served with French fries. Also available gluten-free.
Maxi toast garni de jambon cuit au barbecue et de Fontina AOP, servi avec des frites. Également disponible sans gluten.
(1-7)
(vda)

Club sandwich* **25€**
Triplo strato di pane in cassetta con petto di tacchino al miele, bacon, uova, pomodoro, lattuga, salsa maionese. Servito con patatine fritte. Disponibile anche Gluten Free.
Triple layer sandwich with honey-glazed turkey breast, bacon, eggs, tomato, lettuce, and mayonnaise. Served with French fries. Also available gluten-free.
Triple couche de pain de mie avec poitrine de dinde au miel, bacon, œufs, tomate, laitue, sauce mayonnaise. Servi avec des frites. Également disponible sans gluten.
(1-3-10)

Club sandwich vegetariano* **23€**
Triplo strato di pane in cassetta con maionese, uova, verdure alla griglia, scamorza affumicata, pomodoro e lattuga. Servito con patatine fritte. Disponibile anche Gluten Free.
Triple layer sandwich with mayo, eggs, grilled vegetables, smoked scamorza cheese, tomato, and lettuce. Served with French fries. Also available gluten-free.
Triple couche de pain de mie avec mayonnaise, œufs, légumes grillés, scamorza fumée, tomate et laitue. Servi avec des frites. Également disponible sans gluten.
(1-3-7-10)
(v)

Salmon NY roll* **25€**
Ny roll farcito con salmone affumicato, caprino al lime, lattuga, avocado. Servito con patatine fritte.
Ny roll stuffed with smoked salmon, lime goat cheese, lettuce, and avocado. Served with French fries.
Rouleau de ny farci au saumon fumé, fromage de chèvre au citron vert, laitue, avocat. Servi avec des frites.
(1-3-4-7)

Burger Montana* **25€**
Pane al sesamo, 200gr carne bovina, pomodoro, bacon, lattuga, fontina e maionese. Servito con patatine fritte. Disponibile anche Gluten Free.
Sesame bread, 200g beef, tomato, bacon, lettuce, fontina cheese, and mayonnaise. Served with French fries. Also available gluten-free.
Pain au sésame, 200 g de bœuf, tomate, bacon, laitue, fontina et mayonnaise. Servi avec des frites. Également disponible sans gluten.
(1-3-7-10-11)

Lounge
OTTAVIO'S

DISPONIBILI: DALLE 12:30 ALLE 22:00
AVAILABLE: FROM 12:30 pm TO 10:00 pm
DISPONIBLE: DE 12:30 À 22:00

INSALATE - SALDS - SALADE

Caesar Montana **22€**
Lattughe e misticanza, petto di pollo ruspante alla plancia, bacon, crostini di pane, Parmigiano Reggiano, salsa Caesar. Disponibile anche senza glutine.
Lettuce and mixed salad, grilled free-range chicken breast, bacon, croutons, Parmigiano Reggiano cheese, Caesar sauce. Also available gluten-free.
Laitues et salade mélangée, poitrine de poulet fermier grillée, bacon, croûtons, parmesan, sauce César. Également disponible sans gluten.
(1-3-4-7)

Arly **20€**
Lattughe e misticanze, mele, noci, finocchi, arance.
Lettuce and mixed salad, apples, walnuts, fennel, oranges
Laitues et mélanges de salades, pommes, noix, fenouils, oranges
(8)
(v) - (veg) - (gf)

La Thuile **22€**
Cicoria invernale, indivia, misticanze, radicchi, pane nero di segale, Crottin de chevre stagionato, nocciole, vinaigrette al miele.
Winter chicory, endive, mixed salad, radicchio, black rye bread, aged Crottin de chèvre, hazelnuts, honey vinaigrette.
Chicorée d'hiver, endive, mélange de salades, radicchio, pain noir de seigle, crottin de chèvre affiné, noisettes, vinaigrette au miel.
(1-7-8)
(v) - (vda)

PIZZA

Margherita di bufala **20€**
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP Barlotti, Parmigiano Reggiano, basilico e olio evo. Disponibile anche Senza Glutine.
San Marzano DOP tomatoes, Barlotti DOP buffalo mozzarella from Campania, Parmigiano Reggiano cheese, basil and extra virgin olive oil. Also available gluten-free.
tomates San Marzano AOP, mozzarella de bufflonne de Campanie AOP Barlotti, parmesan Reggiano, basilic et huile d'olive extra vierge. Également disponible sans gluten.
(1-7)
(v)

Fior di crudo **25€**
pomodoro San Marzano DOP, Jambon de Bosses DOP, burrata di bufala DOP Barlotti. Disponibile anche Gluten Free.
San Marzano DOP tomatoes, Jambon de Bosses DOP ham, Barlotti DOP buffalo burrata cheese. Also available gluten-free.
tomate San Marzano AOP, jambon de Bosses AOP, burrata de bufflonne AOP Barlotti. Également disponible sans gluten.
(1-7)
(vda)

Lounge
OTTAVIO'S

DISPONIBILI: DALLE 12:30 ALLE 22:00
AVAILABLE: FROM 12:30 pm TO 10:00 pm
DISPONIBLE: DE 12:30 À 22:00

PIZZA

Montana **20€**
fiordilatte di Agerola, Fontina d'Alpeggio DOP, Lardo d'Arnad, noci. Disponibile anche Gluten Free.
Agerola fiordilatte cheese, Fontina d'Alpeggio PDO cheese, Lardo d'Arnad lard, walnuts. Also available gluten-free.
Fiordilatte d'Agerola, Fontina d'Alpeggio AOP, Lardo d'Arnad, noix. Également disponible sans gluten.
(1-7-8)
(vda)

Sottobosco **20€**
fiordilatte di Agerola, crema di zucca mantovana, variazione di funghi di stagione, guanciale croccante. Disponibile anche Gluten Free.
Agerola fiordilatte cheese, Mantua pumpkin cream, seasonal mushroom variation, crispy guanciale. Also available gluten-free.
Fiordilatte d'Agerola, crème de courge de Mantoue, assortiment de champignons de saison, guanciale croustillant. Également disponible sans gluten.
(1-7)

DALLA CUCINA - FROM THE KITCHEN - DE LA CUISINE

Selezione di salumi **23€**
affettati e insaccati valdostani serviti con verdure in agro.
Jambon De Bosses DOP, Motzetta, Lardo di Arnad, Boudin.
Valdostan cold cuts and sausages served with pickled vegetables.
Jambon De Bosses PDO, Motzetta, Lardo di Arnad, Boudin.
Charcuterie et saucisses de la Vallée d'Aoste servies avec des légumes marinés. Jambon De Bosses AOP, Motzetta, Lard d'Arnad, Boudin.
(12)
(vda) - (gf)

Selezione di formaggi **23€**
eccellenze casearie valdostane servite con confetture e miele, accompagnate da pane di segale e noci artigianale.
Fontina DOP, Gran Gessato d'Ayas, Bleu d'Aoste, Toma di Gressoney.
Excellence cheeses from the Aosta Valley served with jams and honey, accompanied by artisan rye bread and walnuts.
Fontina DOP, Gran Gessato d'Ayas, Bleu d'Aoste, Toma di Gressoney.
Excellences fromages du Val d'Aoste servis avec des confitures et du miel, accompagnés de pain de seigle et de noix artisanaux.
Fontina AOP, Gran Gessato d'Ayas, Bleu d'Aoste, Toma di Gressoney.
(1-7-8)
(v) - (gf) - (vda)

Crudo e burrata **20€**
Jambon de Bosses DOP e burrata DOP Barlotti.
Jambon de Bosses PDO and Barlotti PDO burrata cheese.
Jambon de Bosses AOP et burrata AOP Barlotti.
(7)
(vda) - (gf)

Lounge
OTTAVIO'S

DISPONIBILI: DALLE 12:30 ALLE 22:00
AVAILABLE: FROM 12:30 pm TO 10:00 pm
DISPONIBLE: DE 12:30 À 22:00

DALLA CUCINA - FROM THE KITCHEN - DE LA CUISINE

Messata e patate **20€**
carpaccio di carne salada di Saint-Rhémy servita tiepida, con patate, toma stagionata, mele e olio alle noci.
Carpaccio of Saint-Rhémy salted beef served warm, with potatoes, mature toma cheese, apples and walnut oil.
Carpaccio de viande salée de Saint-Rhémy servi tiède, accompagné de pommes de terre, de toma affiné, de pommes et d'huile aux noix.
(7-8)
(gf) - (vda)

Ceci e barbabietola **18€**
hummus di ceci e barbabietola, verdure invernali crude e cotte, polenta croccante.
Chickpea and beetroot hummus, raw and cooked winter vegetables, crispy polenta.
houmous de pois chiches et betteraves, légumes d'hiver crus et cuits, polenta croustillante.
(11)
(gf) - (v) - (veg)

Spaghetto al pomodoro **22€**
spaghetto monograno "Felicetti" ai tre pomodori (Piennolo del Vesuvio, Corbarino, Datterino giallo) polvere di pomodoro affumicato e olio al basilico. Disponibile anche senza glutine.
Felicetti single-grain spaghetti with three types of tomato (Piennolo del Vesuvio, Corbarino, yellow Datterino), smoked tomato powder, and basil oil. Also available gluten-free.
Spaghetti monograno « Felicetti » aux trois tomates (Piennolo del Vesuvio, Corbarino, Datterino giallo), poudre de tomate fumée et huile au basilic. Également disponible sans gluten.
(1)
(v) - (veg)

Gnocchi alla bava **22€**
gnocchi di patate, fonduta di Fontina DOP e Tomme du Mont Blanc, erba cipollina.
Potato gnocchi, Fontina DOP and Tomme du Mont Blanc fondue, chives.
Gnocchi de pommes de terre, fondue de Fontina AOP et Tomme du Mont Blanc, ciboulette.
(3-7)
(v) - (gf)

Zuppa del giorno **20€**
zuppa di legumi e verdure di stagione, accompagnata da crostini di pane di segale. Disponibile anche Gluten Free.
seasonal vegetables and legume soup, served with rye bread croutons. Also available gluten-free.
Soupe de légumes secs et légumes de saison, accompagnée de croûtons de pain de seigle. Également disponible sans gluten.
(1-9)
(veg) - (gf) - (v) - (vda)

Lounge
OTTAVIO'S

DISPONIBILI: DALLE 12:30 ALLE 22:00
AVAILABLE: FROM 12:30 pm TO 10:00 pm
DISPONIBLE: DE 12:30 À 22:00

DALLA CUCINA - FROM THE KITCHEN - DE LA CUISINE

"Seupa" alla Valpellinese **20€**
Zuppa tradizionale con cavolo verza cotto nel brodo, Fontina DOP, pane nero e cannella
Traditional soup with cabbage cooked in broth, Fontina DOP, black bread and cinnamon.
Soupe traditionnelle au chou-rave cuit dans le bouillon, fontina DOP, pain noir et cannelle.
(1-7-9)
(v) - (vda)

Manzo al balsamico **30€**
150gr di filetto di manzo piemontese alla plancia, ristretto al balsamico, patata schiacciata e spinaci al burro.
150g grilled Piedmontese beef fillet, reduced with balsamic vinegar, mashed potato, and spinach with butter.
150 g de filet de bœuf piémontais grillé, réduit au vinaigre balsamique, purée de pommes de terre et épinards au beurre.
(7)
(gf)

Rombo e spinaci **30€**
Filetto di Rombo alla plancia, spinaci al vapore, patate ratte e maionese al lime.
Grilled turbot fillet, steamed spinach, ratte potatoes, and lime mayonnaise.
Filet de turbot grillé, épinards à la vapeur, pommes de terre ratte et mayonnaise au citron vert.
(3-4-7)
(gf)

Polenta gratinata con selvaggina in civet **25€**
Polenta au gratin with game stew
Polenta gratinée au civet de gibier
(9)
(gf) - (vda)

Polenta gratinata con verzini alle erbe **25€**
Polenta au gratin with herb-stuffed sausages
Polenta gratinée avec petites saucisses aux herbes
(7)
(gf) - (vda)

Polenta gratinata con burro e formaggi **25€**
Polenta au gratin with butter and cheese
Polenta gratinée avec beurre et fromages
(7)
(gf) - (vda)

Tartiflette de la maison **25€**
patata ratta, cipolla ramata, pancetta tesa e Tomme du Mont Blanc fresca
"Ratta" potatoes, copper onions, pancetta, and fresh Tomme du Mont Blanc cheese
pomme de terre "ratta", oignon cuivré, pancetta et Tomme du Mont Blanc fraîche
(7)
(gf) - (vda)

Lounge
OTTAVIO'S

DISPONIBILI: DALLE 12:30 ALLE 22:00

AVAILABLE: FROM 12:30 pm TO 10:00 pm

DISPONIBLE: DE 12:30 À 22:00

DESSERT

Tiramisù ** **15€**

crema mascarpone, caffè, savoiardo, cacao

Mascarpone cream tiramisu, coffee, ladyfingers, cocoa

Tiramisù à la crème de mascarpone, café, biscuits à la cuillère et cacao

(3-7)

(gf)

Panna cotta **15€**

coulis di frutti rossi e crumble al miele.

Panna cotta with red fruit coulis and honey crumble.

Panna cotta avec coulis de fruits rouges et crumble au miel.

(3-7)

(gf)

Morbido al cioccolato **15€**

tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido servito con gelato alla vaniglia.

Dark chocolate tart with a soft center served with vanilla ice cream.

Petit gâteau au chocolat noir au cœur fondant, servi avec une glace à la vanille.

(3)

(gf) - (v) - (veg) - (lf)

Gelati & sorbetti * **15€**

Ice cream & sorbets

Glaces et sorbets

(3-7)

Tagliata o macedonia di frutta fresca di stagione **15€**

Sliced or fresh seasonal fruit salad

Salade ou macédoine de fruits frais de saison

(veg) - (gf) - (lf)

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. 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 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. 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; Céleri
10. Senape; Mustard; Moutarde
11. Sesamo; Sesame; Sèsame
12. Solfiti; Sulfits; 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

R COLLECTION HOTELS

MONTANA LODGE & SPA

Lounge
OTTAVIO'S

DISPONIBILI: DALLE 12:30 ALLE 22:00
AVAILABLE: FROM 12:30 pm TO 10:00 pm
DISPONIBLE: DE 12:30 À 22:00

SIGNATURES

Mer de Glace ***"Moscow Mule"*** **16€**
Gingerbeer, sciroppo al muschio home made, vodka "Grey Goose" 6cl
Ginger beer, homemade musk syrup, "Grey Goose" vodka. 6cl
Gingerbeer, sirop au musc fait maison, vodka « Grey Goose » 6cl

La Joux ***"Bramble"*** **16€**
Soda al rosmarino home made, succo di mirtillo, gin "Acqueverdi" 6cl.
Homemade rosemary soda, blueberry syrup, 6cl Acqueverdi gin.
Soda au romarin maison, sirop de myrtille, gin « Acqueverdi » 6 cl.

Petit St-Bernard **16€**
Succo di mela, acquavite alla pera 6cl " Alpe", foam vegetale, essenza cannella.
Apple juice, pear brandy 6cl "Alpe", vegetable foam, cinnamon essence.
Jus de pomme, eau-de-vie de poire 6 cl, mousse végétale, essence de cannelle.

Dents rouges ***"Bloody Maria"***
Succo di rapa rossa, tequila "Casamigos Blanco" 6cl, limone, dressing, zucchero al pino mugo. **16€**
Beetroot juice, 6cl tequila, lemon, dressing, mountain pine sugar
Jus de betterave rouge, 6 cl de tequila, citron, vinaigrette, sucre au pin de montagne

Il gigante ***"Negroni"***
Vermouth "Garbata" 3cl, gin "Acqueverdi" 3cl, bitter "Fusetti American" 3cl. **16€**
Vermouth "Garbata" 3cl, gin "Acqueverdi" 3cl, bitter "Fusetti American" 3cl.
Vermouth « Garbata » 3 cl, gin « Acqueverdi » 3 cl, bitter « Fusetti American» 3 cl.

HOT COCKTAILS

Becca bianca ***"Bombardino"*** **16€**
Bevanda alla mandorla, datteri, anacardi, brandy "Cardenal Mendoza" 6cl, sciroppo alla vaniglia home made, essenza di cannella.
Almond drink, dates, cashews, 6cl brandy "Cardenal Mendoza", homemade vanilla syrup, cinnamon essence.
Boisson à base d'amandes, de dattes, de noix de cajou, de brandy "Cardenal Mendoza" 6 cl, de sirop de vanille maison et d'essence de cannelle.
(veg)

Rutor ***"Hot Toddy"*** **16€**
Succo di mela, rum "Sailor Jerry spiced" 6cl, miele, cannella
Apple juice, rum "Sailor Jerry spiced"6cl, honey, cinnamon
Jus de pomme, rum ""Sailor Jerry spiced" 6cl, miel, cannelle

Nuit de la Thuile ***"Michelada di Montagna"*** **16€**
Cioccolata, birra "Les Bières des Salasses" 12cl.
Chocolate, 12cl dark beer from Valle d'Aostae.
Chocolat, bière "Les Bières des Salasses" 12 cl.
(veg)

Lounge
OTTAVIO'S

DISPONIBILI: DALLE 12:30 ALLE 22:00
AVAILABLE: FROM 12:30 pm TO 10:00 pm
DISPONIBLE: DE 12:30 À 22:00

MOCKTAILS

Mer de Glace ***"Moscow Mule"*** **14€**
Gingerbeer, sciroppo al muschio home made.
Ginger beer, homemade musk syrup.
Gingerbeer, sirop au musc fait maison.

La Joux ***"Bramble"*** **14€**
Soda al rosmarino home made, succo di mirtillo.
Homemade rosemary soda, blueberry jus.
Soda au romarin maison, jus de myrtille.

Petit St-Bernard **14€**
Succo di mela, kombucha 6cl, foam vegetale, essenza cannella. (veg)
Apple juice, pear kombucha, vegetable foam, cinnamon essence. (veg)
Jus de pomme, kombucha a la poire, mousse végétale, essence de cannelle. (veg)

Dents rouges ***"Bloody Maria"*** **14€**
Succo di rapa rossa, limone, dressing, zucchero di pino mugo. (veg)
Beetroot juice, lemon, dressing, mountain pine sugar. (veg)
Jus de betterave rouge, citron, vinaigrette, sucre au pin de montagne. (veg)

Il gigante ***"Negroni"***
Infuso alle erbe, home made sciroppo alle erbe, succo di cranberry, arancia. **14€**
Herbal tea home made, herbal syrup, cranberry juice, orange juice.
Infusion aux herbes fait maison, sirop aux herbes, jus de canneberge, orange.

HOT MOCKTAILS

Becca bianca ***"Bombardino"*** **14€**
Bevanda alla mandorla, datteri, anacardi, sciroppo alla vaniglia home made, essenza di cannella.
Almond drink, dates, cashews, homemade vanilla syrup, cinnamon essence.
Boisson à base d'amandes, de dattes, de noix de cajou, de sirop de vanille maison et d'essence de cannelle.
(veg)

Rutor ***"Hot Toddy"*** **14€**
Succo di mela, miele, cannella
Apple juice, honey, cinnamon
Jus de pomme, miel, cannelle

Nuit de la Thuile ***"Michelada di Montagna"*** **14€**
Cioccolata, birra analcolica "Forst" 12cl.
Chocolate, alcohol-free beer "Forst" 12cl .
Chocolat, bière sans Alcool "Forst"12 cl.
(veg)

Lounge
OTTAVIO'S

DISPONIBILI: DALLE 12:30 ALLE 22:00
AVAILABLE: FROM 12:30 pm TO 10:00 pm
DISPONIBLE: DE 12:30 À 22:00

Spirits

CLASSIC COCKTAILS

Americano		€ 16
Negroni		€ 16
Irish coffee		€ 16
White Russian		€ 16
Espresso Martini		€ 16
Cosmopolitan		€ 16
New York Sour		€ 16
Old Fashioned		€ 16
Mexican Old fashioned		€ 16
Tommy's Margarita		€ 16
Porno Star Martini		€ 16
Cocktail Martini		€ 16
Spritz: Veneziano, Aperol, Moulin		€ 16
Coppa dell'amicizia (minimo 2 persone)	x pax	€ 12

LIQUORI, AMARI E GRAPPE

A partire da 10 €

Lounge
OTTAVIO'S

DISPONIBILI: DALLE 12:30 ALLE 22:00
AVAILABLE: FROM 12:30 pm TO 10:00 pm
DISPONIBLE: DE 12:30 À 22:00

Wine

		glass / bott
CHAMPAGNE, FRANCIACORTA & PROSECCO	**Champagne R collection 999** *Jean Dumangin*	€ 20 / € 90
	Franciacorta La Costa di Ome Brut D.O.C *Ome, Italia*	€ 18/ € 80
	Prosecco D.O.C. R Collections *Valdobbiadene - Italia*	€ 13 / € 50
WHITE WINE	**Blanc de Morgex et de la Salle** Cave Mont Blanc*, Morgex- Italia*	€ 15 / € 65
	Gewurztraminer *Albino Armani, Trentino - Italia*	€ 15 / € 65
	Ribolla Gialla Draga*, Collio - Italia*	€ 15 / € 65
RED WINE	**Fumin** Les Cretes, Aymavilles - *Italia*	€ 15 / € 60
	Torette *les Cretes, Aymavilles - Italia*	€ 15 / € 65
	Nebbiolo *Dante Rivetti, Neive - Italia*	€ 15 / € 60
ROSÈ WINE	**Rosé** *Les Cretes, Valle d'Aosta - Italia*	€ 13 / € 50

Lounge
OTTAVIO'S

DISPONIBILI: DALLE 12:30 ALLE 22:00
AVAILABLE: FROM 12:30 pm TO 10:00 pm
DISPONIBLE: DE 12:30 À 22:00

Spirits

GIN

Island Gin	€ 18
Nikka Gin	€ 18
Acqueverdi Gin	€ 18
Silent Pool Gin	€ 18
Tanqueray	€ 15
Tanqueray Ten	€ 18
Beefeater 24	€ 18
Plymouth	€ 18
Gin Mare	€ 18
Monkey 47	€ 18

VODKA

Elit	€ 15
Grey Goose	€ 15
Nikka Coffey Vodka	€ 15
Ciroc	€ 15

RUM

Hampden 8 y	€ 16
Zacapa 23 y	€ 25
Zacapa XO	€ 45
J Bally Piramide 7 y	€ 32
Neisson	€ 26
Havana 7 y	€ 10
Sailor Jerry Spiced	€ 18
Savanna	€ 18

Lounge
OTTAVIO'S

DISPONIBILI: DALLE 12:30 ALLE 22:00
AVAILABLE: FROM 12:30 pm TO 10:00 pm
DISPONIBLE: DE 12:30 À 22:00

Spirits

SCOTCH WHISKY

Ardbegv Wee Beastie 10 Y.O.	€ 18
Macallan 15 Y.o.	€ 38
Glenfiddich 15 Y.O.	€ 23
Higland Park S.C.	€ 35
Glenrothes 12 Y.O.	€ 20
Lagavoulin 16 Y.O.	€ 25
Caol Ila 12 Y.O	€ 23
Caol Ila 18 Y.O.	€ 35
Laphroaig Quarter Cask	€ 25
Signatory Caol ila V. 2012	€ 25
Port Askaig	€ 18

AMERICAN WHISKY

Bulleit Bourbon	€ 13
Bulleit 95 Rye	€ 13
Maker's Mark	€ 18
Woodford R. Bourbon	€ 21
Michter's Rye	€ 23
Michter's S.B. Bourbon	€ 23

IRISH WHISKEY

Teeling	€ 20
Busshmills	€ 15

JAPANESE WHISKY

Nikka Tailored	€ 30
Nikka Miyagikyo	€ 30
Nikka Yoichi	€ 25
Yamazakura	€ 22

Lounge
OTTAVIO'S

DISPONIBILI: DALLE 12:30 ALLE 22:00
AVAILABLE: FROM 12:30 pm TO 10:00 pm
DISPONIBLE: DE 12:30 À 22:00

Drinks & Coffee

SOFT DRINKS	**Selezione di soft**	€ 8
	Selezione di succhi	
	Sanbitter	
BIRRE BEERS	**Menabrea, Peroni**	€ 10
	Birrificio artigianale Courmayeur Monte Bianco "Lager", "Blanche", "Doppelbock", "American Pale Ale"	€ 10
	Forst analcolica	€ 10
	Peroni gluten free (gf)	€ 10
CAFFETTERIA COFFEE	**Espresso, decaffeinato, orzo, gingseng**	€ 3
	Corretto	€ 8
	Caffè Americano	€ 6
	Cappuccino	€ 6
	Latte Macchiato	€ 7
	Tè Caldo e infusi	€ 10
	Cioccolata calda (bianca,nocciola,nera)	€ 7
	Bevanda di Soia, Riso, Mandorla e Latte	€ 5
	Caffè Shakerato	€ 8
	Bombardino	€ 8
	Vin brûlé home made	€ 9
ACQUE WATER	**San Pellegrino 0,75**	€ 6
	Acqua Panna 0,75	€ 6
	San Pellegrino 0,50	€ 4
	Acqua Panna 0,50	€ 4

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. Il barmanager Stefano Franchini 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. Bar manager Stefano Franchini 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. Le barmanager Stefano Franchini 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
(vda): prodotto del territorio - Local product - Produit du terroir
(lf): Senza Lattosio - Lactose Free - Sans Lactose

R COLLECTION HOTELS

MONTANA LODGE & SPA
★★★★★