



MONTANA LODGE & SPA



BISTRÓ ALPINO
LA GRANDE
CARTE

Executive Chef

Alessandro

Gioè


MENU à la carte

Coperto: 5€

Cover charge: 5€

Couvert: 5€

Antipasti - Starter

- GRAN SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI VDA (PER 2 PERS.)**   45€
serviti con verdure in agrodolce, composte di frutta, miele e castagne
Selection of local cold cuts and cheese; served with sour vegetables, compotes, honey and chestnut
Assortiment de charcuteries et fromages du terroir, garni de légumes aigres, de compotes, de miel et de châtaignes
7-12
- TROTA DI MORGEX ****   30€
cruda in cevice, estratto di mela verde, radice di wasabi, anice stellato, olio alle erbe
Raw in ceviche, green apple extract, wasabi root, star anise, herb oil
Crue en ceviche, extrait de pomme verte, racine de wasabi, anis étoilé, huile aux herbes
4
- VITELLO AL ROSA**  30€
Ventreca sott'olio, capperi, acciughe, misticanze, ristretto di vitello, cipolle all'agro di lamponi
Tuna belly in oil, capers, anchovies, mixed greens, veal reduction, raspberry pickled onions
Ventre de thon à l'huile, câpres, anchois, jeunes pousses, réduction de veau, oignons marinés aux framboises
3-4
- CECI E BARBABIETOLE**   25€
salsa ai semi di sesamo, ravanelli all'agro, cicorie, spinacino, uova di trota
Sesame seed sauce, pickled radishes, chicory, baby spinach, trout roe
Sauce aux graines de sésame, radis marinés, chicorée, jeunes pousses d'épinards, œufs de truite
4-11

Primi piatti - First courses

VELLUTATA DI ZUCCHINE  25€

fiori di Zucca, Mascarpone, Mandorle, Olio alla Menta

Zucchini flowers, mascarpone, almonds, mint oil

Fleurs de courgette, mascarpone, amandes, huile de menthe

7-8

AGNOLOTTO GOBBO** 30€

ripieno di carne di manzo, maiale e coniglio, burro di alpeggio, Parmigiano Reggiano vacche rosse 30 mesi, ristretto di vitello

Filling of beef, pork, and rabbit, alpine butter, 30-month aged red cow Parmigiano Reggiano, veal reduction

Farce de bœuf, porc et lapin, beurre alpin, Parmigiano Reggiano de vache rouge affiné 30 mois, réduction de veau

1-3-7-9


RISO CARNAROLI "RISERVA SAN MASSIMO" - (25MIN) 35€

Crema di pomodorini arrosto, stracciatella, gel di limone

Roasted cherry tomato cream, stracciatella, lemon gel

Crème de tomates cerises rôties, stracciatella, gel de citron

7-9

PAPPARDELLE FRESCHE**  30€





ragù di selvaggina, burro di alpeggio, pepe di Timut

Wild game ragù, alpine butter, Timut pepper







Ragoût de gibier, beurre alpin, poivre de Timut

1-3-7-9

Secondi piatti - Main courses

- COSTOLETTA DI VITELLO - 25 MIN** 40€
cotta al rosa in burro chiarificato, prosciutto cotto alla brace, spuma di Fontina DOP, i suoi contorni
Pink-cooked in clarified butter, ham grilled, Fontina DOP foam and its side dishes
Cuite au rose, en beurre clarifié, jambon cuit sur la braise, Fontina DOP et ses légumes
1-3-7
- SALMERINO ALPINO DI MORGEX****   35€
zucchine, salsa alle erbe, panna acida, olio al basilico
Zucchini, herbed sauce, sour cream, basil oil
Courgettes, sauce aux herbes, crème aigre, huile de basilic
3-4-7
- LOMBATINA DI CERVO**  35€
cotta al sangue, purea e concassé di pesche, bietole e salsa allo Yogurt
Rare-cooked, peach purée and concassé, Swiss chard, and yogurt sauce
Cuisson saignante, purée et concassé de pêche, bettes, sauce au yaourt
7
- MELANZANA**  28€
in cubi cotta arrosto, vellutata di pomodorini canditi, burrata, crumble al Parmigiano Reggiano
Roasted in cubes, candied cherry tomato velouté, burrata, Parmigiano Reggiano crumble
Rôti en dés, velouté de tomates cerises confites, burrata, crumble de Parmigiano Reggiano
7

Contorni - Side dishes

- PATATE NOVELLE AL FORNO**    16€
patate novelle al forno con olio EVO e rosmarino
Roasted new potatoes with extra virgin olive oil and rosemary
Pommes de terre nouvelles rôties à l'huile d'olive extra vierge et romarin
- VERDURE GRIGLIATE**    16€
verdure miste di stagione grigliate, secondo la disponibilità
Grilled seasonal mixed vegetables, according to availability
Légumes grillés de saison variés, selon disponibilité

Allergeni

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.



VEGERARIAN - VEGETARIAN



SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE



VEGANO- VEGAN



VDA - VALLE D'AOSTA