



DA STUZZICARE /
TO EAT

15:00 - 19:00

BAR DRINK

15:00 - 23:00

BAR MENU



TOAST ALPINO

Pane, Prosciutto Cotto, Fontina
Bread, Smoked Ham, Fontina
Cheese

G S LA AS

14

MAXI TOAST VEGGIE

Verdure alla Griglia,
Formaggio Vegetale
Bread, Grilled Vegetables,
Veggie Cheese

G

14

CLUB SANDWICH

Pollo, Lattuga, Pomodoro,
Uovo, Bacon, Maionese
Chicken, Lettuce, Tomato,
Egg, Bacon, Maionese

G S LA U AS

21

CAMPZERO BURGER

Hamburger di Fassona
Piemontese, Pomodoro,
Fontina DOP, Salsa Ketchup
Fassona Burger, Tomato, Lettuce,
Fontina Cheese, Bacon, Ketchup
Sauce

G U SE SD LA AS

23

CAMPZERO VEGGIE BURGER

Hamburger di Ceci, Formaggio
Vegetale, Pomodoro, Lattuga,
Ketchup

Chickpeas Hamburger, Veggie
Cheese, Tomato, Lettuce,
Ketchup

G SE

23

CAESAR SALAD

Pollo, Lattuga, Bacon, Crostini
di Pane, Parmigiano, Salsa
Caesar

Chicken, Lettuce, Bacon, Crunchy
Bread, Parmesan Cheese, Caesar
Sauce

G U P LA

23

INSALATA DI MONTAGNA

Misticanza di Insalate Novelle,
Pomodorini, Germogli, Quinoa
Mountain Salad, Mixed Garden
Salad, Tomato, Sprouts, Quinoa

S

20

PIZZA VALDOSTANA

Pomodoro, Mozzarella di Bufala,
Lardo D'Arnad

Tomato, Buffalo Mozzarella,
Lardo D'Arnad

G LA

18

PIZZA MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella di Bufala,
Basilico

Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil

G LA

16

PATATINE FRITTE

French Fries

9

DA STUZZICARE / TO EAT

DALLA CAFFETTERIA / FROM THE COFFEE HOUSE

ESPRESSO "TIERRA BRASILE BLEND" LAVAZZA

Qualità sostenibile. Note di
cioccolato amaro, nocciole
e zucchero di canna
Espresso Coffee: Sustainable
quality. Notes of dark chocolate,
hazelnuts and cane sugar.

4

ESPRESSO "DEK" LAVAZZA

Sentori di cereali tostati
e barrique preservati con la
decaffeinizzazione naturale
Decaf Espresso Coffee: Hints
of roasted cereals and barrique
preserved during the natural
decaffeination process

4

CAFFÈ AMERICANO

American Coffee

4

CAFFÈ CORRETTO

Coffee with a note of liquor

4.5

CAFFÈ MAROCCHINO

Coffee with chocolate
and milk foam

4.5

CAPPUCCINO

5

CAFFELLATTE

Milk with Coffee

5

CAFFÈ FREDDO

Iced coffee

5

SELEZIONE DI TÈ E INFUSI

Teas and Herbal Infusions,
La Via del Tè

6

CIOCCOLATA CALDA ERACLEA

Hot Chocolate by Eraclea

4.5

CIOCCOLATA CALDA ERACLEA CON PANNA

Hot Chocolate by Eraclea with
whipped Cream

5

ACQUA / WATER

PANNA 0,75 CL

Acqua Naturale Still Water

5

S. PELLEGRINO 0,75 CL

Acqua Frizzante Sparkling Water

5

BIBITE / SOFT DRINKS

COCA-COLA ZERO

6

BIBITE GASSATE LURISIA

Aranciata, Chinotto, Limonata,
Gazzosa / Soft Drinks by Lurisia:
Orangeade, Chinotto, Lemonade,
Soda

6

BIBITE GASSATE FEVER TREE

Ginger Beer, Acqua Tonica Indian,
Acqua Tonica Mediterranean,
Acqua Tonica ai Fiori di Sambuco
Ginger Beer, Tonic Water Indian,
Tonic Water Mediterranean,
Elderflower Tonic Water

6

DA BERE / TO DRINK

**BIBITE GASSATE
BIO-ARTIGIANALI LEAMO**

Ginger Beer, Limonata, Maté,
Zenzero e Tè Verde, Tè Nero e
Limonata alla Pesca

Ginger Beer, Lemonade, Maté,
Ginger and Green Tea, Black Tea
and Peach Lemonade

6

ENERGY DRINK BEEBAD

Energy Drink Naturale al Miele

5

SUCCHI DI FRUTTA BIO

Organic Fruit Juice

7

**SPREMUTA DI ARANCIA
O POMPELMO**

Orange or Grapefruit Juice

7

TÈ FREDDO PESCA O LIMONE

Peach or Lemon Iced Tea

7

KOMBUCHA

Bevanda fermentata a base di
tè: Lampone, Original, Zenzero,
Limone

Drink made of Fermented Tea:
Raspberry, Original, Ginger,
Lemon

6

VINI / WINES



CHAMPAGNE / CHAMPAGNE

Le Brun De Neuville, Blanc de Blanc
100% Chardonnay

90

20

Le Brun de Neuville, Brut
68% Chardonnay, 32% Pinot Noir

90

20

Le Brun de Neuville, Rosé
51% Chardonnay, 34% Pinot Noi, 15% Vin Rouge

90

20

BOLLICINE / BUBBLES

I Clivi, Spumante Brut Nature RBL, Friuli
50% Ribolla Gialla, 50 % Pinot Nero

55

12

Feudi San Maurizio, "Trie" Brut Rose, Aosta
Priè Blanc, Pinot Nero e Chardonnay

90

20

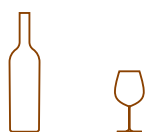
Corte Fusia, Fran-ciacorta Saten, Lombardia
90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco

120

25

DA BERE / TO DRINK

VINI / WINES



VINI BIANCHI / WHITE WINES

Bruna Grimaldi, Arneis, Piemonte 100% Arneis	55	12
I Clivi, Ribolla Gialla "A Tessa", Friuli 100% Ribolla Gialla	55	12
Marengo, Nascetta Novello, Langhe 100% Nascetta	60	13
Feudi San Maurizio, Petite Arvine, Aosta 100% Petite Arvine	60	13
Dottori, "Kochlos" Verdicchio Jesi, Marche 100% Verdicchio	70	15
Les Cretes, Chardonnay Bois, Aosta 100% Chardonnay	85	19

VINI ROSSI / RED WINES

Frescobaldi, Perano, Chianti Classico Sangiovese e varietà complementari	60	13
PiantaGrossa,396, Aosta Donnas 100% Nebbiolo	60	13
Feudi San Maurizio, Fumin, Aosta 100% Fumin	90	20
Aethos, Sagrantino di Montefalco, Umbria 100% Sagrantino	70	15
Marco Sara, Schioppettino, Friuli 100% Ribolla Nera	80	17
Girolamo Russo, A Rijna, Sicilia 90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio	90	20

DA BERE / TO DRINK

VINI / WINES



VINI ROSATI / ROSÈ WINES

Saudade Rosato Umbria

100% Sagrantino

40

10

Frescobaldi, Alie, Rosato Toscana

Syrah e Vermentino

60

13

Attems, Pinot Grigio Ramato, Friuli

100% Pinot Grigio

60

13

VINI PASSITI | DESSERT WINES

Bukkuram

Passito di Pantelleria, Marco de Bartoli, Sicilia 2015

100% Zibibbo

10

Ninive

Vino da Uve Stramature, Pavese Ermes, Morgex s.a.

100% Prie Blanc

12

Remember

Vino da Uve Stramature, Rocche dei Manzoni, Piemonte 2004

Uve Semillon e Sauvignon

13

Vin Santo di Carmignano

Fattorie di Bacchereto, Toscana 2005

Uve Malvasia e Trebbiano Toscano

15

Leonardo

Passito di Marjan Simcic, Slovenia 2011

100% Ribolla Gialla

20

DA BERE / TO DRINK

COCKTAILS

Tutti i nostri cocktail vengono creati con prodotti naturali, realizzati da noi. Gli abbinamenti che vi proponiamo sono stati studiati appositamente per farvi provare un'esperienza sensoriale unica.

All our cocktails are made with natural products and handcrafted in house. The proposed matchings are specifically studied to make you live a unique taste experience.

APERITIVI

1568 NEGRONI

Gin, Campari Bitter al lampone, Bitter St Roch
Gin, Raspberry Campari Bitter, St. Roch Bitter

MARTINE2

Old Tom Gin, Vermont Rosso Infuso Alla Malva,
Maraschino, Bitter Segreto
Old Tom Gin, Malva Infused Red Vermouth,
Maraschino, Secret Bitter

JOUNG FASHIONED

Whisky Alla Cannella, Acqua, Succo Di Arancia
Cinnamon Whisky, Water, Orange Juice

16

SPECIALS

PINK SAND BEACH (TIKI)

Rum Bianco, Tequila, Cordial Al Mango E Arancia,
Succo D'Arancia, Succo Di Limone, Soda
White Rum, Tequila, Mango And Orange Cordial,
Orange Juice, Lemon Juice, Soda

BRIFING PUNCH - COPPA DELL'AMICIZIA

Ancho Reyes Verde, Succo D'Ananas (x 2 o x 4 Persone)
Ancho Reyes Verde, Pinapple Juice (x 2 or x 4 People)

16

DA BERE / TO DRINK

1568

NIPOTE DI ZIO TOM

Gin, Sciroppo Al Passionfruit, Sciroppo Di Zucchero,
Orange Bitter, Soda

Gin, Passionfruit Syrup, Sugar Syrup, Orange Bitter

ALTA QUOTA FIZZ

Genepì, Rosmarino, Olive bitter, Succo Di Limone, Soda

Genepí, Rosemary, Olive Bitter, Lemon Juice, Soda

FUMUS MEX

Mezcal, Rum Bianco, Succo al Pompelmo,
Sciroppo Alla Vaniglia, Albume

Mezcal, White Rum, Grapefruit Juice,
Vanilla Syrup, Egg White

JOHANNETTA CAUDA

Aroma Di Bitter Segreto, Bourbon Whiskey Infuso Con
Timo, Succo di Arancia, Vaniglia del Madagascar

Secret Bitter Aroma, Bourbon Whiskey Infused With Thyme,
Orange Juice, Madagascar Vanilla

1965 MT

Gin Glacialis, Sciroppo Alla Lavanda, Vino Sherry
Sandeman Medium Sweet, Succo Di Limone,
Tonica Blossom

Glacialis Gin, Lavander Syrup, Sherry Wine Sandeman
Medium Sweet, Lemon Juice, Blossom Tonic

ALCOHOL - ZERO

SUNSET

Shrub Ai Lamponi, Sciroppo Alla Fragola,
Succo Di Mandarino, Soda
Raspberry Shrub, Strawberry Syrup, Mandarin Juice, Soda

MOUNTAIN FLOWER

Succo di Mela Verde chiarificato, Sciroppo di Camomilla,
Tonica ai Fiori di Sambuco
Clarified Green Apple Juice, Camomile Syrup,
Elderflower Tonic Water

10

CLASSICI INTERNAZIONALI

CLASSICI INTERNAZIONALI IBA

Chiedi al nostro Boulder Bar Team il tuo classico preferito
Ask our Bar staff your preferred classic cocktail

12

PREMIUM GIN & TONIC

SELEZIONE DI GIN PREMIUM

Chiedi al nostro staff il Gin & Tonic perfetto per i tuoi gusti.
Selection of Premium Gin: ask the staff for the perfect Gin
that matches your taste.

da / from
15

DA BERE / TO DRINK

BIRRE / BEERS

BALADIN

ISAAC 33CL - ALC. 5% VOL.
Birra Blanche, Agrumata
Blanche Beer, Citrus Scented

7

NORA 33CL - ALC. 6,8 % VOL.
Birra Speziata
Spiced Beer

7

L'IPPA 33CL - ALC. 5,5% VOL.
Indian Pale Ale
Indian Pale Ale beer

7

NAZIONALE GLUTEN FREE
33CL - ALC. 6,5 % VOL.
Birra Bionda senza glutine
Gluten Free Blonde Beer

7

BEERMOUTH ALC. 29% VOL.
Spirits dal color ambrato, dalle note speziate e balsamiche, nato dall'unione di una birra strutturata con 13 botaniche tradizionali.

Amber Spirit, with spiced and balsamic notes, born from the union of a well structured beer and 13 traditional herbs.

15 / al calice

BIRRE DI PARMA - CECI 1938

IMPERIAL PILS
50CL - ALC. 6,5 % VOL.
Birra Erbacea e Secca
Herbal and Dry Beer

13

BLOND ALE 50CL - ALC. 4,9% VOL.
Birra Agrumata
Citrusy beer

13

APA 50CL ALC. 5,8 % VOL.
Birra delicata e tostata
Toasted and delicate Beer

13

BIRRE DELLA GRANDA BIRRE ARTIGIANALI

KLOE 33CL - ALC. 5 % VOL.
Birra Lager
Lager Beer

8

AERO 33CL - ALC. 4,7% VOL.
American Pale, Gluten Free
American Pale, Gluten Free

8

SWEETCH 33CL - ALC. 4,7 % VOL.
Birra Blanche
Blanche Beer

8

ALTER NATIVE
33CL - ALC. 6,7 % VOL.
Fruit and Juicy Ipa
Fruit and Juicy Beer

8

DANGEROUS
33CL - ALC. 10 % VOL.
Stout Russia Imperial
Imperial Russian Stout

9

DA BERE / TO DRINK

DISTILLATI / DISTILLED LIQUORS

AMARI & LIQUORI / BITTERS & LIQUORS

Nazionali - Classici Italiani Local - Classic Italian	7
Amari Take Away Jefferson, Dopolavoro, Abracadabra, Madame Milù Take Away Bitters	8
Artigianali Artesanal	8
Liquore Whymper 1865 Maley	12

GRAPPE & GENEPEY

GRAPPE LEVI Prie Blanc, Petit Arvin, Muscat, Pinot Nero, Muller Thurgau	7
FRANCOLI Grappa Limousin Barrique	7
VERTOSAN Genepy Zerbion Genepy Riserva	7 7
CAPOVILLA Distillato di Pere Williams di Montagna	22

DA BERE / TO DRINK

WHISKY & WHISKEY

Highland Park (12 years)	14
Port Askaig Proof 57,1°	18
Port Askaig (8 years)	14
Port Askaig (19 years)	30
Lagavulin (16 years)	16
Overaged Malt Michel Couvreur	15
Compass Box the Peat Monster	16
Highwest American Prairie	18
Highwest Double Rye Rendez Vous	25
Octave Bunnahabhain 2008	25
Old Pultney Huddart	15
Blended Black Bull 21 Years	20
Canadian Club	12
Glen Moray 10 years	14
Glen Moray 18 years	21
Glencadam 17 years	30
The Macallan Double Cask 12 years	20

WHISKY GIAPPONESI / JAPANESE WHISKEY

The Tottori Blended Whisky	15
Kurayoshi Sherry Cask Whisky	18
Kurayoshi (12 years)	20
Nikka Blended 12 years	25
Nikka Coffee Grain	20
Nikka Coffee Malt	20
Nikka Days	14
Nikka Pure Malt Black	18
Tokinoka Blended	14
Tokinoka White Oak	18

RHUM

Ron Zacapa (23 years)	17
Hampden Estate Overproof 60°	16
Hampden Estate 46°	14
Rum Habitation Last Ward 2009	25
Rum Habitation Hapden 2011	30
Rum Habitation Worthy Park 2007	25
Rum Clairin Sajous Release 4.0.	16
Rum Clairin World Championship 2017	20
Rum Clairin Le Rocher	16

DA BERE / TO DRINK

Rum Savanna 12 ans	20
Rum Old Barbados 1985	35
Rum Domaine de Severin VO	14
Rum Kirk and Sweeney Reserva	15
Zacapa XO	30

VODKA

Vodka Absolut Eryx	12
Vodka Greygoose	14

COGNAC, BRANDY & ARMAGNAC

Cognac Hardy X.O. Rare Fine Champagne	30
Cognac Hennessy X.O.	25
Baron G. Legrand Millesimé 1967	45
Baron G. Legrand Millesimé 1988	25
Armagnac Le Marque V.S.O.P.	18
Armagnac Castarede 1999	18

CALVADOS

Charles de Granville Hors d'Age	15
Christian Drovin XO	18
Père Magloire V.S.O.P	15
Père Magloire X.O.	25

TEQUILA, MEZCAL & PISCO

Tequila Añejo Casamigos	22
Tequila Blanco Casa Dragones	25
Tequila Ocho Reposado	18
Mezcal Tobalà en Barro Vago	35
Mezcal Sierra Negra Tepztate Vago	25
Mezcal Gracias a Dios Tobalà	18
Mezcal Alipus San Miguel Olla de Barro	26
Mezcal Alipus San Juan	18
Pisco 1615 Quebranta	15

DA BERE / TO DRINK

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti gli allergeni. Tutte le preparazioni da forno e non sono fatti in casa e potrebbero essere abbattuti a -18° per garantire la sicurezza alimentare e mantenere le proprietà organolettiche. In caso di mancanza del prodotto fresco, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP 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.

We kindly inform our guests that for any food allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens is present and can be consulted. All oven-baked and non-baked preparations are homemade and could be blast chilled to -18° to guarantee food safety and maintain the organoleptic properties. In case of lack of fresh product, to guarantee its quality and food safety, the products supplied are deep-frozen or frozen at the origin by the producer or subjected to negative temperature blast chilling, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/ 04. The restaurant staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the foods served.

Allergeni / Allergens

Glutine / Gluten	G
Soia e derivati / Soy and derivatives	S
Uova e derivati / Eggs and derivatives	U
Frutta a guscio e derivati / Nuts and derivatives	F
Crostacei e derivati / Crustaceans and derivatives	C
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and derivatives	SE
Pesce e derivati / Fish and derivatives	P
Lupino e derivati / Lupins and derivatives	L
Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives	A
Molluschi e derivati / Shellfish and derivatives	M
Latte e derivati / Milk and derivatives	LA
Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites	AS
Senape e derivati / Mustard and derivatives	SP
Sedano e derivati / Celery and derivatives	SD



ITALIAN ALPINE CUISINE