



DA STUZZICARE /
TO EAT

12:00 - 19:00

BAR DRINK

12:00 - 23:00

BAR MENU



FOCACCIA ALPINA

Focaccia, prosciutto cotto e fontina

Homemade focaccia, cured ham, fontina cheese

G S LA AS

20

FOCACCIA SCURA VEGGIE

Verdure alla griglia, formaggio vegetale

Homemade focaccia, grilled vegetables, veggie cheese

G LA

20

CLUB SANDWICH

Pollo, lattuga, pomodoro, uovo, bacon, maionese, chips fatte in casa

Chicken, lettuce, tomato, egg, bacon, mayonnaise, home-made chips

G F S LA U AS

23

CAMPZERO BURGER

Hamburger di fassona piemontese, pomodoro, Fontina DOP, bacon, ketchup, Fassona burger, tomato, lettuce, fontina cheese, bacon, ketchup,

G U SE SD LA AS

25

VEGGIE BURGER

Hamburger di ceci, formaggio vegetale, pomodoro, lattuga, ketchup
Veggie burger, veggie cheese, tomato, lettuce, ketchup

G SE

25

ALPINE ROASTED CHICKEN SALAD

Pollo aromatizzato alle erbe di montagna, crostini di pane, salsa caesar con Fromadzo, funghi

Mountain herbs flavoured chicken, croutons, caesar sauce with Fromadzo cheese, mushrooms

G U P LA

25

INSALATA DI MONTAGNA

Misticanza verde, mele, mocetta, noci

Mountain salad, mixed garden salad, apples, mocetta, walnuts

F S

23

VELLUTATA DEL GIORNO

Crostini alle erbe

Soup of the day, herb croutons

G P LA

18

ARANCINI

Classico al ragù

Traditional with ragout

Alpino con prosciutto cotto e fontina

Alpine style with cured ham and fontina cheese

G AS LA SD

10 al pezzo / each

PATATINE FRITTE

French fries

G P LA

10

DALLA CAFFETTERIA /
FROM THE COFFEE
HOUSE

ESPRESSO LAVAZZA

4

ESPRESSO "DEK" LAVAZZA

4

CAFFÈ AMERICANO

4

CAFFÈ MACCHIATO

4.5

CAFFÈ CORRETTO

Coffee with a note of liquor

5

CAFFÈ MAROCCHINO

Coffee with chocolate
and milk foam

4.5

CAPPUCCINO

5

CAFFELLATTE

5

LATTE MACCHIATO

5

CAFFÈ SHAKERATO

Iced coffee

5

SELEZIONE DI TÈ E INFUSI

Teas and herbal infusions

6

CIOCCOLATA CALDA

Con o senza panna
Hot chocolate (add whipped
cream)

5

ACQUA / WATER

ACQUA NATURALE 0,75 CL

Still water

3

ACQUA FRIZZANTE 0,75 CL

Sparkling water

3

BIBITE / SOFT DRINKS

**COCA-COLA / 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

SUCCHI DI FRUTTA

Fruit juice

7

SPREMUTA DI ARANCIA

Freshly squeezed orange juice

8

TÈ FREDDO PESCA O LIMONE

Peach or lemon iced tea

7

DA BERE / TO DRINK

VINI / WINES



BOLLICINE / BUBBLES

I Clivi, Spumante Brut Nature RBL, Friuli 55 12
50% Ribolla Gialla, 50 % Pinot Nero

Corte Fusia, Fran-ciacorta Saten, Lombardia 120 25
90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Bruna Grimaldi, Arneis, Piemonte 55 12
100% Arneis

I Clivi, Ribolla Gialla "A Tessa", Friuli 55 12
100% Ribolla Gialla

Les Cretes, Petite Arvine, Aosta 50 10
100% Petite Arvine

Les Cretes, Chardonnay Bois, Aosta 80 17
100% Chardonnay

VINI ROSSI / RED WINES

Frescobaldi, Perano, Chianti Classico 60 13
Sangiovese e varietà complementari

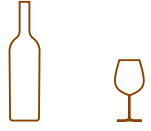
PiantaGrossa,396, Aosta Donnas 60 13
100% Nebbiolo

Marco Sara, Schioppettino, Friuli 80 17
100% Ribolla Nera

Azienda Agricola Minuzzo, Merlò, Aosta 50 10

Azienda Agricola Minuzzo, Pinot Nero, Aosta 50 10

VINI / WINES



VINI ROSATI / ROSÈ WINES

Frescobaldi, Alie, Rosato Toscana
Syrah e Vermentino

60

13

Attems, Pinot Grigio Ramato, Friuli
100% Pinot Grigio

60

13

VINI PASSITI | DESSERT WINES

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

Montilla- Moriles, Don Px

2017 Pedro Ximenez

16

Picolit Dolce della Casa

Cantina Jermann, 2015 Picolit

15

COCKTAILS

Tutti i nostri cocktail vengono creati con prodotti naturali, realizzati da noi.

Nel costo del cocktail sono inclusi 3 finger food a testa più dry snack.

All our cocktails are made with natural products and made by us.

The cost of the cocktail includes 3 finger foods per person plus dry snacks.

APERITIVI

16

1568 NEGRONI

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

MARTINEZ

Old Tom Gin infuso alla malva, Vermouth Rosso,
Maraschino, bitter segreto
Malva infused Old Tom Gin, Red Vermouth,
Maraschino, secret bitter

BONFIRE

Martini rosso, vodka infusa ai petali di rosa e fragola,
top di grappa
Red Martini, strawberry and rose petals infused vodka,
dash of grappa

DRINKS

15

ALTA QUOTA FIZZ

Genepì, rosmarino, olive bitter, succo di limone, soda
Genepí, rosemary, olive bitter, lemon juice, soda

FUMUS MEX

Mezcal, rum bianco, succo di pomplemo,
sciroppo alla vaniglia, albume
Mezcal, white rum, grapefruit juice, vanilla syrup, egg white

TABISKO

Tequila infusa alle more e fiori di ibisco, sciroppo d'agave,
yuzu, liquore ai fiori di ibisco, albume
Blackberry and hibiscus infused tequila, agave syrup,
yuzu, hibiscus liquor, 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, lavender syrup, Sherry Wine Sandeman
medium sweet, lemon juice, Blossom Tonic

ALCOHOL - ZERO

10

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

NIGHT SHIFT

Tisana menta e verbena, sciroppo, succo di mirtillo diluito
Mint and verbena herbal tea, syrup, diluted blueberry juice

SPECIALI DA CONDIVIDERE

16 (per due) / 22 (per quattro)

COPPA DELL'AMICIZIA - CAFFÈ ALLA VALDOSTANA

caffè espresso, grappa, genepy, vino rosso infuso
con scorze di limone e arancia, zucchero

Espresso, grappa, génépy, lemon zest and orange
infused red wine, sugar

COCKTAIL IBA

Chiedi al nostro Staff del Bar il tuo cocktail preferito.

Ask our Bar Staff Your preferred cocktail.

14

PREMIUM GIN & TONIC

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.

17

BIRRE / BEERS

AYAS

ANTAGNOD APA ALC. 5,2% VOL.

10

CHAMPOLUC IPA ALC. 5,4% VOL.

10

AYAS PALE ALE ALC. 5,4% VOL.

10

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

BIRRA SAN BERNARDO

NAPEA ALC. 4,8 % VOL.

Lager chiara

10

BLOU ALC. 5,0% VOL.

Weiss

10

GNP ALC. 8,0 % VOL.

Tripel al genepy

10

VIA FRANCIGENA ALC. 3,3 % VOL.

Ordinary bitter

10

BIRRE DELLA GRANDA

KLOE 33CL - ALC. 5 % VOL.

Lager

8

AERO 33CL - ALC. 4,7% VOL.

American Pale Ale, gluten free

8

SWEETCH 33CL - ALC. 4,7 % VOL.

Blanche

8

ALTERNATIVE

33CL - ALC. 6,7 % VOL.

Fruity and juicy IPA

8

DANGEROUS

33CL - ALC. 10 % VOL.

Stout Russia Imperial

Imperial Russian Stout

9

DISTILLATI / DISTILLED LIQUORS

AMARI & LIQUORI / BITTERS & LIQUORS

Nazionali – classici Italiani	7
Local – classic Italian	
Amari Take Away	
Jefferson, Dopolavoro, Abracadabra, Madame Milù	8
Take away bitters	
Artigianali	8
Artesanal	
Liquore Whympet 1865 Maley	12

GRAPPE & GENEPEY

GRAPPE LEVI	7
Prie Blanc, Petit Arvin, Muscat, Pinot Nero, Muller Thurgau	
FRANCOLI	
Grappa Limousin Barrique	7
Genepy Levi Bianco	7
Genepy Riserva	8
CAPOVILLA	
Distillato di Pere Williams di Montagna	22

WHISKY & WHISKEY

Highland Park (12 years)	14
Port Askaig Proof 57,1°	18
Port Askaig (8 years)	14
Lagavulin (16 years)	16
Compass Box the Peat Monster	16
Octave Bunnahabhain 2008	25
Glen Moray 10 years	14
Glen Moray 18 years	21
Glencadam 17 years	30
The Macallan Double Cask 12 years	25
Whisky Politician	16
Whisky Smokey Joe	12
Whisky Old Pultney (12 years)	18
Whiskey West Cork Single Malt	14
Whiskey Waterford Heritage Hunter	35
Whisky Costwolds Reserve Malt	25

WHISKY GIAPPONESI / JAPANESE WHISKEY

Kurayoshi (12 years)	20
Nikka Coffey Grain	20
Nikka Coffey Single Malt	20
Nikka Days	14
Nikka from the barrel	14
Taketsuru Pure Malt	20

RHUM

Ron Zacapa (23 years)	17
Ron Zacapa XO	30
Hampden Estate Overproof 60°	16
Rum Diplomatico Reserva Exclusiva	12
Rum Habitation Last Ward 2009	25
Rum Habitation Worthy Park 2007	25
Rum Habitation 2011	25
Rum Clairin Sajous Release 4.0	16
Rum Clairin World Championship 2017	20
Rum Clairin Le Rocher	16
Rum Kirk & Sweeney Reserva	15
Rum Plantation Original Dark	10
Rum Plantation 3 stars	10
Rum Plantation Guayana 2008	20
Rum Plantation XO	30

VODKA

Vodka Absolut	12
Vodka Belvedere	16
Vodka Etna	15
Vodka Chopin	25
Vodka Elit	20

COGNAC, BRANDY & ARMAGNAC

Cognac Vaudon XO fins bois	30
Francois Voyer Grande Champagne VSOP	20
Leyrat VSOP riserve single estate cognac	15
Vecchia Romagna	10
Baron G. Legrand 1967	45
Armagnac Castarede VSOP	20

CALVADOS

Charles de Granville Hors d'Age	15
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 Sierra Negra Tepzate Vago	25
Mezcal Gracias a Dios Tosalà	18
Mezcal Alipus San Miguel Olla de Barro	26
Mezcal Alipus San Juan	18
Mezcal Nuestra Soledad Santiago Matatlan	12
Pisco 1615 Quebranta	15

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