

Menu “Bistro”

Pizza

L'impasto delle nostre pizze viene fatto lievitare lentamente per 24 ore con lievito madre, usiamo la passata di pomodoro “Solania”, la mozzarella D.O.P, la bufala D.O.P e la ricotta D.O.P. “Conte Aimò” provengono dalla Campania, così come la nostra burrata D.O.P. Il Parmigiano Reggiano D.O.P del caseificio “Casello999”

The dough is slowly leaven for 24 hours with a mother yeast, we use "Solania" tomato puree, D.O.P "Mozzarella", D.O.P buffalo "Mozzarella" and D.O.P. "Ricotta" cheeses are produced in "Campania" by "Conte Aimò", like our D.O.P. "Burrata" cheese. D.O.P "Parmigiano Reggiano" cheese is produced by "Casello 999"

MARGHERITA



Pomodoro passato, mozzarella, basilico
Tomato puree, "Mozzarella" cheese, basil

REGINELLA

Pomodoro passato, mozzarella di bufala, basilico, crudo di Bosses e scaglie di parmigiano
Tomato puree, buffalo "Mozzarella" cheese, basil, "Bosses" raw ham and flakes of "Parmigiano" cheese

DIAVOLA

Pomodoro passato, mozzarella, soppressata calabra, "Nduja"
Tomato puree, "Mozzarella" cheese, "Soppressata Calabria" and "Nduja" spicy salami

NAPOLI

Pomodoro passato, pesto di olive taggiasche e capperi, aglio, origano, acciughe del “Cantabrico”
Tomato puree, pesto of "Taggia" olives and capers, garlic, oregano, anchovies from "Cantabrico"

CAPRICCIO

Ricotta, funghi porcini freschi, prosciutto cotto, fontina D.O.P e maggiorana
"Ricotta" cheese, fresh porcini mushrooms, ham, D.O.P "Fontina" cheese and marjoram

NERANO

Scamorza, zucchine trifolate, cipolla rossa di Tropea, pomodorini, baccalà confit e basilico
"Scamorza" cheese, sautéed zucchini, red onion from "Tropea", cherry tomatoes, confit cod, basil

FOCACCIA BIANCA



Sale grosso, olio evo, origano, rosmarino
Coarse salt, extra virgin olive oil, organ, rosemary

FOCACCIA AL LARDO

Sale grosso, olio evo, origano, rosmarino, lardo
Coarse salt, extra virgin olive oil, organ, rosemary, lard

Le Specialità

Caprese di pomodorini freschi, mozzarella D.O.P, pesto di basilico e origano
Caprese: fresh cherry tomatoes, D.O.P "Mozzarella" cheese, basil pesto and oregano ✓

Culatta stagionata "Betella" con burrata D.O.P e fichi
"Betella" Culatta cold cut with D.O.P. "Burrata" cheese and figs

Il tagliere di salumi, mocetta, prosciutto cotto, pancetta, lardo d'Arnad
Cold cuts selection, mocetta, ham, bacon, lard from Arnad

Il tagliere di formaggi misti accompagnati da miele e confetture
Variety of cheeses with honey and jams ✓

Battuta di manzo piemontese, olio evo, fior di sale pepe nero e le sue guarnizioni...
Piedmontese beef tartar, extra-virgin olive oil, flower salt, black pepper, on the side ...

Scamoncino di Vitello con salsa tonnata di maionese, tonno, fior di cappero e acciughe
Rump of veal with "Tonnata" sauce with mayonnaise, tuna, caper flowers and anchovies

Roastbeef di "Black Angus" con grana padano, funghi porcini freschi e vinaigrette
Roastbeef of "Black Angus" with "Grana Padano" cheese, fresh porcini mushrooms and vinaigrette

Salmone affumicato "Keia" con burro di malga, confettura di mango e frutto della passione
"Keia" smoked salmon with pasture butter, mango jam and passion fruit

Insalata di polpo* galiziano con patate al vapore, olive taggiasche e pesto di prezzemolo
Galician octopus salad with steamed potatoes, olives from "Taggia" and parsley pesto*

Hamburger Montana Lodge, manzo piemontese, pesto di zucchine e basilico, pomodoro confit, cipolla rossa, bacon, mozzarella e bufala D.O.P, senape di digione
Montana Lodge Hamburger, beef from Piedmont, zucchini and basil "Pesto", tomatoes confit, red onion, bacon, buffalo D.O.P. "Mozzarella" cheese, "Dijon" mustard

Hamburger Vegetariano, zucchine e melanzane alla griglia, formaggio fresco, maggiorana, pesto al basilico, mandorle, humus di ceci e curry
Vegetarian Burger, grilled courgettes and aubergines, fresh cheese, marjoram, basil "Pesto", almonds, chickpea humus and curry ✓

Toast con prosciutto cotto e Fontina D.O.P
Toasted bread with ham and D.O.P. "Fontina" cheese

Club Sandwich con pollo, pan carrè, lattuga, pomodoro, maionese e patate fritte*
*Club Sandwich with chicken, pan carré, lettuce, tomato, mayonnaise and french fries**

Club Sandwich Vegetariano con verdure grigliate, scamorza, maionese, e patatine fritte*
*Vegetarian Club Sandwich with grilled vegetables, "Scamorza" cheese, mayonnaise and french fries** ✓

Insalate

Insalata Niçoise con misticanza, pomodorini, tonno, fagiolini, patate, uova, acciughe e vinaigrette alla senape di Digione

Niçoise salad with mixed salad, cherry tomatoes, tuna, green beans, potatoes, eggs, anchovies and "Dijon" mustard vinaigrette

Insalata Mista di verdure con pomodorini freschi, carote, melanzane e zucchine alla griglia, funghi porcini freschi, mandorle, scaglie di parmigiano e vinaigrette ✓

Vegetables mix salad with fresh tomatoes, carrots, grilled aubergines and zucchini, fresh porcini mushrooms, almonds, parmesan flakes and vinaigrette

Insalata di tonno e baccalà confit con misticanza, patate, nocciole, ciliegie confit e vinaigrette alle acciughe

Tuna and confit cod with mixed salad, potatoes, hazelnuts, cherries confit and anchovy vinaigrette

Insalata di Pollo "Label Rouge" con misticanza, pomodorini freschi, topinambur, ravanelli, carote, rape rosse, noci, maionese alla paprika e vinaigrette al limone

"Label Rouge" Chicken Salad " with mixed salad, fresh cherry tomatoes, Jerusalem artichokes, radishes, carrots, red turnips, walnuts, paprika mayonnaise and lemon vinaigrette

Zuppe

Minestrone di legumi e verdure di stagione

"Minestrone", earthy vegetables soup with pulses ✓

Pasta con fagioli borlotti e pancetta

Pasta with "Borlotti" beans and bacon

Zuppa di cipolle bianche in crosta di Parmigiano gratinato

White onion soup, Parmigiano crust gratin ✓

Primi Piatti

Spaghettono "Feudo Mondello" con vongole veraci, timo e lime

"Spaghettono Feudo Mondello" pasta with "Veraci" clams, thyme and lime

Rigatoni alla carbonara "Cavalier Cocco" con parmigiano D.O.P. e guanciale

"Cavalier Cocco" Rigatoni pasta with D.O.P. "Parmigiano" cheese and "Guanciale" bacon

Gnocchi di patate fatti in casa con passata di pomodoro, crema di burrata D.O.P. e basilico

Homemade potato dumplings with tomato sauce, D.O.P. "Burrata" cheese cream and basil ✓

Tagliolini all'uovo al ragù di manzo "Bistrò"

Homemade egg "Tagliolini" noodles with "Bistrò" beef ragù

Ravioli di ricotta e lime, salvia e Parmigiano D.O.P.

Homemade "Ravioli" pasta stuffed with lime and "Ricotta" cheese, sage and D.O.P. Parmigiano ✓

Parmigiana di melanzane con peperone crusco e mozzarella di bufala

Eggplant "Parmigiana" bake with crusco pepper and D.O.P buffalo "Mozzarella" ✓

Secondi Piatti

Galletto ruspante alla brace con aromi e patate arrosto*
*Grilled free-range baby chicken with aromas and roast potatoes **

Guancetta di vitello con mini verdure al vapore
Simmered Veal cheek with steamed mini vegetables

Tataki di manzo "Vacum" con piccola parmigiana di verdure
Tataki of beef "Vacum" with small parmesan of vegetables

Filetto di branzino planciato con caponatina di verdure
Broiled sea bass fillet with vegetable "caponatina"

Dessert

Cheesecake all'ananas in bicchierino
Pineapple cheesecake in the glass ✓

Panna cotta alla ciliegia
Cherry panna cotta ✓

Sacher del Montana Lodge
Montana Lodge style "Sacher" cake ✓

Crostatina con crema chantilly alla vaniglia e frutta fresca
Pastry crust with vanilla chantilly cream and fresh fruit ✓

Gelati e Sorbetti
Ice creams and sherbets ✓