



HOTEL *al* PIOLET

ESTD ★ ★ ★ ★ S 1953

*Tutti i prezzi sono in Euro inclusi di IVA. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il nostro personale di sala.
All prices are in Euros including VAT. In case of allergies or food intolerances, please inform our dining room staff.*



DRINKS & CO.

LET YOURSELF BE TRANSPORTED INTO OUR UNIVERSE OF MIXOLOGY BY OUR SIGNATURE DRINKS CREATED OUR BAR MANAGER CLAUDIO FIORA, OR SIMPLY LEAVE IT TO OUR BARMANS WHO WILL MAGICALLY SATISFY ALL YOUR NEEDS.....

LASCIATEVI TRASPORTARE NEL NOSTRO UNIVERSO DELLA MIXOLOGIA DAI NOSTRI SIGNATURE DRINK CREATI DAL NOSTRO BAR MANAGER CLAUDIO FIORA, O SEMPLICEMENTE LASCITE CHE I NOSTRI BARMANS SI OCCUPANO MAGICAMENTE DI OGNO VOSTRA ESIGENZA....



THE DECK SIGNATURE COCKTAILS

16

LE FOLLIE DE PIGALLE

Genepey Vertosan Riserva, John Taylor Velvet Fallernum, lemon juice, sugar syrup, Magic Velvet apple juice

IL CERVINO

Genepey Vertosan Riserva , Vermouth Dolce del Professore, Bitter Fusetti served with edelweiss mousse, sambuco flower and Renetta apple

NEGRONI ROOF TOP

Gin Fulmine, Bitter Spinto , Vermouth Rosso Vandalo, tangirine and tabasco mousse served with chocolate

ANGELO TENTATORE

Tequila reposado, Venturo, cordial lemon & sage

TROPICAL GLEP

Rum Pineapple Plantation , Vermouth Rosso Vandalo, Bitter Spinto, passion fruit & amaretto mousse servito con chocolate cantucci

CHERRY NEGRONI

Gin Fabbri Alla Amarene , Vermouth Rosso Vandalo, Bitter Spinto, served with cherry in syrup

AUTUMN IN TENNESSE

Jack Daniel n.7, Jack Daniel Fire, pumkin puree, maple syrup, lemon syrup, pear foam

PALOMA

Tequila reposado, Spinto bitter, honey, grapefruit soda



THE DECK SIGNATURE COCKTAILS

16

SNOW TIME

Grappa chardonnay, comomile liquor Sibona, Italicum
strawberry puree

VELVET EXPLOSION

Tequila reposado, tomato juice, Worcester, celery salt, pepper,
lime juice, chilly syrup, mustard dust

GENEBERRY BY DOMENICO COSTA

Genepy Vertosan, Irish whiskey, lemon juice, agave syrup,
blackberry puree

CHARTREUSE SWIZZLE

Green Chartreuse pineapple juice, lemon juice, fallernum

ORIENT EXPRESS

Roku gin, sambuco flower liquor, fresh cucumber & mint, lime
juice, wasabi dust

MY MARGARITA 2.0

Tequila Vulcan reposado, Grand marnier, lemon juice, salty
passion fruit foam

OLD IS GOLD

14

Ask our staff any of the international and most famous cocktails,
or challenge them with a "SURPRISE ME" !

Chiedete al nostro staff uno qualsiasi dei cocktail internazionali
più famosi, oppure sfidatelo con un "SORPRENDIMI"!



SPRITZ IT UP !

12

LEMON SPRITZ

Limoncello , Prosecco, Soda

VIOLET SPRITZ

Violet , Prosecco, Soda

PINK SPRITZ

Grapefruit syrup, Prosecco Soda

PASSION SPRITZ

Passion fruit syrup , Prosecco Soda

TROPICAL SPRITZ

Blue curacacao, Prosecco Soda

VANDALO SPRITZ

Vermouth Vandalo, Prosecco, Soda

SPINTO SPRITZ

Bitter Spinto, Prosecco, grapefruit soda

GREEN SPRITZ

P 31 Aperitivo, Prosecco Soda



MOUNSIER CHAMPAGNE COCKTAILS

20

IF LIFE GIVES YOU LEMONS...MAKE A SOUR 14

ROYAL BELLINI

Peach puree, Champagne

BOURBON SOUR

Bourbon whiskey, sweet & sour, magic velvet

ROYAL ROSSINI

Strawberry puree, Champagne

FULMINE SOUR

Gin fulmine, sweet & sour, magic velvet, basil spray

CHAMPAGNE COCKTAIL

Brandy, sugar cube, Angostura bitter, Champagne

AMARETTO SOUR

Amaretto di Saronno, sweet & sour, magic velvet

THE DECK ROYAL

Saffron gin, Mango puree, lemon juice, Champagne

NEW YORK SOUR

Bourbon whiskey, sweet & sour, red wine

MIMOSA ROYAL- 16

Gran Marnier,orange juice, Champagne

THE DECK SOUR

Rum pineapple plantation, sweet & sour, aged Port, magic velvet



LA VITA E' BELLA...CON UN MARTINI

14

APPLE MARTINI

Vodka Absolut, Vermouth Dry, green apple syrup

ESPRESSO MARTINI

Absolut vodka, Kahlua, espresso

MR BOND

Vodka/gin, Vermouth Dry, choice of lemon twist or olive

LADY GRACE

Absolut vodka, Tiramisu liquor, espresso, vanilla cream top

PORNSTAR MARTINI

Absolut vanilla Vodka, passoa, passion fruit syrup, served with prosecco shot

COSMOPOLITAN

Absolut vodka, triple sec, cranberry & lime juice



SMOKING IS ALLOWED

16

NO ALCOHOL PLEASE

10

TUSCANY OLD FASHIONED

Bourbon whiskey, Aperol, sugar cube, angostura bitter, smoked with Jack daniel & Rosemary wood

NO-GRONI

Tanqueray 00, Martini vibrante, bitter syrup

SMOKED MANHATTAN

Bourbon whiskey, Vandalo , vermouth, orange bitter, maraschino Luxardo, smoked with cherry wood

VIRGIN MULE

Tanqueray 00, Martini vibrante, bitter syrup

SMOKED ON THE WATER

Mezcal, cointreau, Hibiscus syrup, lemon juice, smoked with green apple wood

VIRGIN MOJITO

Ginger ale , lime juice, mint, sugar

RUM & SMOKE

Sailor jerry spiced rum , tio pepe sherry, Vandalo vermouth, rosemary syrup, smoked with sage & rosemary wood

VIRGIN COLADA

Pineapple juice, coconut puree, lime juice



GRAPES & BUBBLES

Champagne - Sparkling

	Gl.	Bott.
La Marca Prosecco Extra Dry Treviso Glera	7	35
Franciacorta Terre di Conti Ducco Brut Chardonnay	9	45
Champagne Veuve Clicote Cuvée S.Pétersbourg Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	15	90

White Wine

	Gl.	Bott.
Cave Mont Blanc de Morgex et de La Salle Prié Blanc a piede franco	6	30
Le Clocher Pinot Grigio Pinot Grigio	7	35

Roseè Wine

	Gl.	Bott.
Frescobaldi Ammiraglia Alie' Rosé Syrah, Vermentino	7	35

Red Wine

	Gl.	Bott.
Les Cretes Torrette Petit Rouge, Varieta Autoctone	7	35
Di Francesco Gasperi Fumin Fumin	9	45



HOPS & CO.

DRAFT BEER - BIRRA ALLA SPINA 40cl

20cl

Peroni

4

6

BOTTLED BEER - BIRRA IN BOTTIGLIA

Bieres de Montagne 0.50

12

Blonde, Blanche, Triple, Rouge

Heineken

8

Heineken 00

8

Corona

8

APERITIVI 6CL

6

Venturo

P31 Green

Aperol

Pernod

Pastis 51

Campari Soda 20cl

Crodino (Analcoolico) 20cl

Sambitter Rosso (Analcoolico) 20cl

VERMOUTH 6CL

6

Vandalo

Del Professore Rosso/Bianco

Taurinorum Tostin 820

Punt & Mes

Antica formula Carpano



BITTER 6CL**8**

Fusetti

Spinto

Campari

Select

Grand Marnier

Liquore St. Germain

Opal Nera

Chatreuse Verde

Falernum J. Taylor

Pisco Gran Maestro

Italicus

LIQUORI**8**

Baileys

Sambuca

Limoncello

Amaretto di Saronno

Tiramisu'

Kalua

Passoa

Lovem

Contreau

AOSTA VALLEY LIQUORS**8**

L'OV Cervinia

Timo

Reglisse

Comomile Vertosan

Stella Alpina



SPIRITS IN THE SKY

GIN 5CL+ TONIC FEVER TREE

VertiGin	12
Acque Verdi	16
Bombay sapphire	12
Tanqueray	12
Tanqueray 00 (analcoolico)	10
Del Professore Madame	14
Legend	16
Gin Pink Pepper	16
Umani	16
Brockmans	14
Fabbri 1905	14
Monkey 47	16
Saffron Gin	16

Mare	16
Nordes	14
Hendricks	14
Roku	14
Malfy Pompelmo	14
Fulmine	12

VODKA 4CL

Absolut	8
Absolut Vanilla	8
Belvedere	10
Grey Goose	12
Beluga	12

**** MIX THEM UP WITH A SOFT DRINKS ADDING 4**



WHISKEY 4CL

Glen Deveron 10y	12
Glenmorangie 10y	12
Dalmore 15y	14
Oban 14y	14
Johnnie Walker Black/Red Label	10
Jack Daniels n7	10
Bulliet Bourbon	10
Tallisker 10y	14
Scapa The Orcadian Skiren	16
Chivas Regal 18y	20
Glenlivet 15y	25
Cragganmore 12y	16
Laphoaig 10y	16
Jameson Irish Whiskey	12
Nikka for the Barrel	16

RUM 4CL

Plantation Pinapple	12
Plantation 20y xo	18
Zacapa 30y xo	25
Zacapa 23y	16
Diplomatico	12
Diplomatico Riserva	14
Rum Appleton 12y	12
Sailor Jerry	10
Matusalem 15y	14
Clemente Vieux VSOP	12
Havana 3y	8
Havana 7	10
Eminente Reserva	12

****MIX THEM UP WITH A SOFT DRINKS ADDING 4**



COGNAC ARMAGNAC E CALVADOS 4CL

Martell VSOP	10
Courvasier VSOP	12
Remy Martin VSOP	14
Remy Martin XO	20
Hennensy XO	35
Hennensy VS	10
Carlos Primero	12
Calvados Morin	10
Calvados Napoleon XO	25
Cardinal Mendoza	12
Vecchia Romagna Etichetta Nera	10
Armagnac Dardigalongue Hors D'age	14

TEQUILA E MEZCAL 4CL

Patron Silver	10
Patron Reposado	12
Patron Anejo	14
Altos Omega	8
Altos Omega reposado	10
Mezcal Montelobos	8
Chacaca Lebon	10
Vulcan de mi Tierra Blanco	12
Vulcan de mi Tierra Reposado	12

*Tutti i prezzi sono in Euro inclusi di IVA. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il nostro personale di sala.
All prices are in Euros including VAT. In case of allergies or food intolerances, please inform our dining room staff.*



GRAPPE 4CL

Grappa Maschio, 903	8
Grappa Maschio 903 Barrique	10
Grappa Poli Uva viva Americana	10
Grappa Poli Po' Pinot Bianco	10
Grappa Poli Moscato	10
Grappa Poli Merlot	10
Grappa Poli Teiadea	10
Grappa Poli Mirtillo	10
Grappa Alpe Miele	8
Grappa Alpe Petit Arvine	8
Grappa Alpe Frutti di Bosco	8
Grappa Liquirizia	8
Grappa Barrique Cortese	10

TRY SOMETHING LOCAL

GENEPI 5CL

Genepy Herbetett	8
Genepy Vertosan Riserva	10
Genepy Vertosan Weiss	8
Géné-Miele	8

CREME ALPINE 5CL

Hazelnut, Lemon, Caffè, Strawberry	8
Lady Genepy cream	8



AMARI 5CL

Ratafia	6
Cervino Cortese	6
Braulio Riserva	6
Montenegro	6
Unicum	7
Jefferson	7
Cynar	6
Jegermaister	7
Fernet	6
Branca Menta	6
Amaro Ciardon "Valle D'Aosta"	6
Dente del Leone "Valle D'Aosta"	6

COFFES & HOT BEVERAGES

COFFEES & TEAS

Espresso	2.5
Espresso Decaffeinato	3
Americano	3
Orzo	3
Ginseng	4
Espresso corretto	5
Cappuccino	3.5
Chocolate	5
Ciocolata with cream	6
Latte Macchiato	3.5
Caffe Latte	3.5
Teas & Infusion	5

*Tutti i prezzi sono in Euro inclusi di IVA. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il nostro personale di sala.
All prices are in Euros including VAT. In case of allergies or food intolerances, please inform our dining room staff.*



BEVANDE ALCOOLICHE CALDE

IRISH COFFE 12
Jamson Whisky, Zuccheri di Canna, Caffè, Panna liquida

CAFFÈ BAILEYS 10
Baileys, Zuccheri di Canna, Caffè, Panna Montata

L'OV CAFFÈ 10
L'ove egg liquor, coffee, cream & cinnamon dust

BOMBARDINO 10
Liquore Bombardino, Caffè, Panna Montata

PUNCHES 10
Arancio, Mandarino, Rum

SOFT DRINKS

Coca Cola / Zero 6

Sprite 6

Aranciata 6

The' freddo lemon/peach S. Benedetto 7

Ginger Ale / Beer 6

Tonica Fever Tree Indian 6

Tonica Fever Tree Mediterranea 6

Tonica Fever Tree Pompelmo Rosa 6

Tonica Fever Sicilian Lemonade 6

Tonica Fever Tree Light 6

Red Bull 8

Cedrata Tassoni 8



FRESH & JUICE

Fresh orange or grapefruit juice <i>Spremuta d' Arancio o Pompelmo</i>	10
Pear, apricot, peach, pineapple, orange, mirtillo , apple <i>Pera, albicocca, pesca, ananas, arancio, mirtillo, mela</i>	6

WATER

Local still 750cl	2.50
Local sparkling 750cl	2.50
San Pellegrino 50cl	5
Panna 50cl	5



FOOD, GLORIOUS FOOD

*Tutti i prezzi sono in Euro inclusi di IVA. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il nostro personale di sala.
All prices are in Euros including VAT. In case of allergies or food intolerances, please inform our dining room staff.*



BREAKFAST AT AL PIOLET (10am TO 12pm)

Choice of 2 mini croissant / Mini cornetti a scelta	3	Chocolate	5
Pain chocolate, plain or jam or custard croissant, muffin		Ciocolata with cream	6
Cake of the day / Dolce del giorno	6	Latte Macchiato	3.5
Yoghurt a granola bowl / Yogurt e granola	10	Caffe Latte	3.5
Salmon Avocado toast / Toast salmone e avocado	13	Teas & Infusion	5

COFFEES & TEAS

Espresso	2.5
Espresso Decaffeinato	3
Americano	3
Orzo	3
Ginseng	4
Espresso corretto	5
Cappuccino	3.5

FRESH & JUICE

Fresh orange or grapefruit juice	10
<i>Spremuta d' Arancio o Pompelmo</i>	
Pear, apricot, peach, pineapple, orange, mirtillo , apple	6
<i>Pera, albicocca, pesca, ananas, arancio, mirtillo, mela</i>	

*Tutti i prezzi sono in Euro inclusi di IVA. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il nostro personale di sala.
All prices are in Euros including VAT. In case of allergies or food intolerances, please inform our dining room staff.*



LUNCH TIME (12pm TO 3:30pm)

GOURMET SANDWICHES

Classic 15
Bresaola from Valtellina, grana Padano flakes, EVO and rucola
Bresaola della Valtellina, scaglie di grana padano, evo, e rucola

Valdostano 15
Speck , Aosta Valley fontina cheese , and sauteed mushrooms
Speck, fontina Valdostana e funghi trifolati

Ham Club 13
Cooked ham, Paprika mayonnaise, sliced boiled egg, tomato and lettuce
Prosciutto cotto maionese alla paprica, pomodoro e lattuga

Salmon delight 16

Smoked salmon, chive, herb yoghurt and songino leaves
Salmone affumicato, erba cipollina, yogurt alle erbe e songino

Vegetarian 14
Grilled zucchini , aubergine and tomatoes with artichoke cream and salad leaves
Zucchini, melanzane e pomodori grigliati, con crema di asparagi e foglie di lattuga

*** All the sandwiches are served with home made crisps*

Tutti i panini sono serviti con patatine fatte in casa



FROM THE GARDEN

Zanni's Salad 18

Songino leaves, crispy bacon, walnuts, Datterino tomatoes, Fontina cheese, caramelised apple and sauteed mushrooms

Insalata Zanni con songino, speck croccante, noci, pomodoro datterino, fontina dop, mela caramellata, funghi trifolati

Burrata 18

Burrata dop , served with 3 color tomatoes and basil reduction

Burrata di Bufala campana dop con pomodori tre colori e riduzione di basilico

Caesar salad 18

Lettuce leaves, boiled egg, crispy bacon, croutons and parmesan flakes, seasoned with Caesar sauce

Insalata Caesar con lattuga, uovo, pancetta, parmigiano e salsa Caesar

SOMETHING SWEET..

Tiramisu with hazelnut crumble 10

Tiramisù con granella di nocciole

White chocolate flan , with berrys couli 10

Tortino al cioccolato bianco con coulis ai frutti di bosco



APRES SKI MON AMI (4:30pm TO 10pm)

Tagliere Valdostano 18

Selection of charcuterie and cheese from Aosta Valley, with chutney and honey

Charcuterie e formaggi della Val d'Aosta serviti con miele e confetture

Tagliere dei Fritti 13

Fried board: fried Mozzarella bites, with supplis, Ascolane olives and vegetable tempura

Tagliere dei fritti : mozzarelline, suppli, olive ascolane e tempura di verdure

Fried Bucket 16

Bucket of fried mix seafood, veggies and Alioli sauce

Cestino di calamari, gamberi e verdura fritti con salsa alioli

La Focaccia 9

Traditional focaccia with Gorgonzola cheese and spicy salame

Focaccia ricoperta con gorgonzola e salamino piccante

Burger Al piolet 22

200g Fassona Veneta beef patty , cheddar, jalapeno, beacon and BBQ sauce

Al Piolet Hamburger: 200g fassona, cheddar, jalapeno, pancetta e salsa BBQ

La Polenta 11

Grilled polenta with Aosta Valley fontina fondue

Polenta grigliata con fondue di fontina valdostana

Oysters Gillerdau 10 each

Ostriche Gillerdau



*Tutti i prezzi sono in Euro inclusi di IVA. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il nostro personale di sala.
All prices are in Euros including VAT. In case of allergies or food intolerances, please inform our dining room staff.*