

Hütten
gaudi

IL LATO PIÙ DIVERTENTE
DELLA MONTAGNA



IL MENU

TASTING

CHICKEN WINGS*, JACK DANIEL'S
BBQ SAUCE 1,9 € 8

Spiced chicken wings, fried and glazed in
Jack Daniel's BBQ sauce

BIERFALL TRAPOS* 1,6,7 € 8

Crispy breaded chicken fillets, Bierfall
paprika rub

ONION RINGS* 1 € 6

Battered and fried onion rings

TWISTER* 1 € 4,5

Spiral fries flavored with light paprika

DIPPERS* 1 € 4

Chips with peel, the American classics

SANDWICHES

Burgers are handcrafted by the local butcher,
based in a Bierfall recipe to enhance the
succulence of the cooked meat.

IL CARBONARO 1,3,7 € 10

Hamburger 150gr
crambled egg
Bacon
Tomato
Salad

IL POLLASTRO** 1,3,7,9,13 € 10

Homemade corn flakes breaded chicken
breast
Remoulade sauce
Salad
Tomato
Crispy onion

IL VEGETARIANO* 1,3,6,7,8,12,13 € 10

Vegetable burger
Salad
Creamy "tomino" cheeses
Dried cherry tomatoes
Tomato
Grilled zucchini

Our burgers can be served with gluten free
variations on request.

Additional sauces on request: 50 cent./bag

Added ingredients: 1,00 euros



Hütten
gaudi

IL LATO PIÙ DIVERTENTE
DELLA MONTAGNA



IL MENU

SANDWICHES

IL MONTANARO 1, 3, 7, 9, 13 € 10

Burger 150gr
Charcoal bread
Salad
Fontina cheese DOP
Caramelized onion
Ketchup

DOUBLE CHEESEBURGER 1, 3, 7 € 15

300gr of meat
Bacon
Cheddar
Tomato
Salad

L'INTRAMONTABILE 1, 3, 7 € 8

Hamburger 150gr
Tomato
Salad

SPECIAL DISHES

COLD CUT OF TOP LOCAL PRODUCTS

(recommended x 2) 7 € 18

Ham Jambon de bosses dop, grilled Ham
jambon of Saint-Oyen "2.473", Gressoney
Toma cheese, Fontina cheese

THE CALF 6, 8, 9 € 14

Veal cooked at low temperature,
parmesan flakes, home-made red sauce,
dried tomatoes

GLAZED PORK RIBS BBQ &
DIPPERS 1, 6, 7 € 18

Marinated 24h in St. Idesbald rousse beer
and cooked at low temperature, BBQ
sauce, Worchester sauce

THE BAVARIAN DISH 1, 3, 9 € 12

Grilled Bavarian frankfurters with
sauerkraut, grain mustard and Bretzel
bread

IL SEMPLICE € 8

Frankfurters and dippers

HALF CHICKEN* MARINATED WITH
HERBS & DIPPERS 1, 3, 6, 7, 9 € 16

Marinated Hamburger cockerel with herb
and spice rub



Hütten
gaudi

IL LATO PIÙ DIVERTENTE
DELLA MONTAGNA



IL MENU

SPECIAL DISHES

BEEF PICANHA 6, 7, 8, 9 € 22

Marinade with juniper and Aosta Valle dandelion bittersweet, served with cabbage salad, carrots and yoghurt sauce

CAESAR SALAD** 1, 3, 7, 9 € 12

Mixed salad, breaded chicken nuggets, croutons, parmesan flakes, cherry tomatoes, sauce

FRESH PASTA AGNOLOTTI* 1, 3, 7, 13 € 13

Agnolotti filled with braised beef, beer flavored whipped butter, sage

LIFE IS SO SWEET !

Panna cotta with Aosta Valley biscuits and caramel € 6

Cheesecake with berries reduction 1, 3, 4, 7, 13 € 6

Chocolate cake with pear compote in wine 1, 3, 7, 13 € 6

!! GLUTEN FREE !!

Special dishes can be served with gluten free variations on request

!! ALLERGENS !!

1. Gluten, 3. Eggs, 4. Fish, 6. Soy, 7. Milk, 8. Celery, 9. Mustard, 12. lupins, 13. Nuts

!! ORIGIN!!

*frozen product at origin

** product processed fresh and blast chilled according to the cold chain

The dining room staff is available for any clarifications

COVER CHARGE € 1,5





ALLA SPINA

Hütten
gaudi
IL LATO PIÙ DIVERTENTE
DELLA MONTAGNA

ESTRELLA DAMM - 4,6°

Bionda giallo dorato, schiuma bianca, fine, persistente. Gusto dolce, con note di pane, biscotto di malto, erba e note di miele.

- Stile Lager
- Bassa Fermentazione
- Punto d'amaro 21 IBU
- Barcellona (E)



COMLOT IPA - 6.6°

Colore dorato carico, riflessi arancioni. Sentori speziati, floreali, fruttati e resinosi. Note maltate.

- Stile Indian Pale Ale
- Alta Fermentazione
- Punto d'amaro 47 IBU
- Spagna



ST. IDESBALD ROUSSE - 7,0°

Ambrata con gusto iniziale dolce con note caramellate, seguite da un amaro tenue e un finale secco. Sentore di caramello e pepe.

- Stile Belgian Abbey Amber
- Alta Fermentazione
- Punto d'amaro 23 IBU
- Melle (B)



DELIRIUM TREMENS- 8,5°

Colore giallo paglierino, note maltate e speziate. Gusto pieno, rotondo, finale secco con persistenti note speziate.

- Strong Blond, tripel type
- Alta Fermentazione
- Punto d'amaro 24,5 IBU
- Belgio



ST. IDESBALD BLOND - 6,5°

Aroma complesso, note di ginepro, lime e coriandolo con sentori di luppolo. Gusto pieno e rinfrescante, speziato, pepato, con un finale amaro equilibrato.

- Bionda d'Abbazia
- Alta Fermentazione
- Punto d'amaro 24 IBU
- Melle (B)



WOOKEY JACK - 8,3°

Colore scuro, schiuma bianca cremosa beige, gusto bilanciato, note tostate, di segale e speziate, finale luppolato. I luppoli Citra e Amarillo sono incorporati con luppolatura a freddo, creando un'esperienza unica sia per i fan delle birre scure che per gli amanti delle IPA.

- Black rye IPA
- Alta Fermentazione
- Punto d'amaro 70 IBU
- U.S.A.





Hütten
gaudi

IL LATO PIÙ DIVERTENTE
DELLA MONTAGNA

IN BOTTIGLIA

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN – 5,0°

Bionda cruda non filtrata. Aroma ricco, intenso con note di banana e nota speziata. Gusto ben strutturato e decisamente fruttato.

- Stile Hefeweiss
- Alta Fermentazione
- Punto d'amaro 20 IBU
- Baviera (D)

€ 6

50cl.



INEDIT DAMM – 4,8°

Giallo dorato torbida, schiuma bianca fine, persistente. Gusto dolce con note acide, elegante pastosità e pulizia. Aroma di agrumi, note dolci e di coriandolo.

- Stile Blanche
- Alta Fermentazione
- Punto d'amaro 21 IBU
- Barcellona (E)

€ 5

33cl.



CLAUSTHALER - analcolica

Bionda non filtrata, aroma intenso con note di frutta e agrumi. Gusto asciutto e armonioso.

- Stile Lager analcolica
- Bassa Fermentazione
- Punto d'amaro 29 IBU
- Francoforte (D)

€ 4

33cl.



DAMM - gluten free - 7,2°

Doppio malto d'orzo, senza glutine.

Ambrata, gusto dolce con note fruttate e speziate, finale amaro.

- Stile Bock
- Bassa Fermentazione
- Punto d'amaro 34 IBU
- Barcellona (E)

€ 5

33cl.



JEVER – 4,9°

Bionda giallo paglierino, ben strutturata e amara, secca, cremosa e ricca di aromi erbacei e floreali.

- Stile Pils
- Bassa Fermentazione
- Punto d'amaro 40 IBU
- Jever (D)

€ 4

33cl.



NORBERTUS WEISSBOCK - 7.2°

Bionda giallo dorato, con schiuma bianca, fine e persistente. Aroma ben strutturato con sentori di mela verde, banana, farina d'orzo.

- Stile Weissbock
- Alta Fermentazione
- Punto d'amaro 14 IBU
- Germania

€ 6

50cl.





Hütten
gaudi

IL LATO PIÙ DIVERTENTE
DELLA MONTAGNA

BRAUFACTUM GERMAN PALE ALE - 5.0°

Leggermente ambrata, schiuma bianca persistente. Sentori agrumati e tropicali. Note resinose, frutta tropicale, mandarino, si completano e bilanciano con il retrogusto amaro finale.

€ 6

- Stile Pale Ale
- Alta Fermentazione
- Punto d'amaro 20 IBU
- Germania

33cl.



DELIRIUM ARGENTUM - 7.0°

Ambrata, schiuma bianca fine e persistente. Note speziate, citriche e caramellate, con Sentori di pompelmo rosa.

€ 6

- Stile Belgian IPA
- Alta Fermentazione
- Punto d'amaro 48 IBU
- Belgio

33cl.



DELIRIUM NOCTURNUM - 8.5°

Rosso-marrone scuro. Schiuma beige, compatta e persistente. Gusto morbido e intenso, finale secco. Sentori di caramello, caffelatte e cioccolato amaro, con note speziate di liquirizia e coriandolo.

€ 6

- Stile Strong Dark Ale
- Alta Fermentazione
- Punto d'amaro 24 IBU
- Belgio

33cl.



DELIRIUM RED - 8.0°

Colore rosso intenso con schiuma rosata, compatta e persistente. Note fruttate e delicate, sentori di mandorla e ciliegie.

€ 6

- Stile Strong Fruit Beer
- Alta Fermentazione
- Punto d'amaro 20 IBU
- Belgio

33cl.



PARANOIA - 5.6°

Bionda non filtrata. Note di frutta tropicale, citriche e agrumate. Gusto pieno e bilanciato tra la dolcezza della frutta e tropicale e la freschezza delle note citriche.

€ 6

- Stile Hazy IPA
- Alta Fermentazione
- Punto d'amaro 40 IBU
- Belgio

35cl.



BLANCHE DES NEIGES - 4.8°

Bianca di frumento. Note floreali e speziate con un chiaro sentore citrico. Gusto rinfrescante, lievemente acido e fruttato.

€ 5

- Stile Blanche
- Alta Fermentazione
- Punto d'amaro 11 IBU
- Belgio

33cl.



Hütten
gaudi

IL LATO PIÙ DIVERTENTE
DELLA MONTAGNA



VINI ROSSI

Barbera € 15

Azienda Agricola Traversa - Neive (CN)

Torrette € 15

Caves des Onze Communes

396 € 20

Nebbiolo - Piantagrossa

VINI BIANCHI E BOLLICINE

Blanc de Morgex et de La Salle € 18
(Prié Blanc 100%)

Cave de Mont Blanc

Arneis € 15

Azienda Agricola Traversa, Neive (CN)

Rosé Brut € 18

Terra Serena

Prosecco € 15

Terra Serena



Vino al Calice
(Rosso o Bianco) € 4

Secondo disponibilità etichetta

SOFT DRINKS

Bibite in vetro € 3,5

coca - chinotto - gassosa - aranciata -
lemonsoda - tonica - estathé pesca o limone

Succhi di frutta € 3,5

Crodino - Campari soda € 3,5

Acqua Minerale in vetro 1/2 litro € 1

Acqua Minerale in vetro 1 litro € 2

Caffè € 1,5

Caffè alternative e correzioni € 1,8

Amari, Grappe, Liquori € 4