



Grand Hôtel Billia

A Saint-Vincent depuis 1908



P O O L B A R

GRAND HÔTEL BILLIA

*Il Pool Bar del Grand Hôtel Billia di Saint-Vincent
invita a concedersi un momento sospeso a bordo piscina,
dove il tempo rallenta e ogni assaggio diventa parte
di un'esperienza da vivere con calma.*

*La proposta gastronomica nasce dal dialogo con la Valle d'Aosta,
dalle sue materie prime, dalle ricette della memoria
e dalla purezza degli ingredienti di stagione.*

*Ogni piatto mira all'intensità del gusto
guardando le cose da un'altra prospettiva,
mantenendo intatti il legame con il territorio,
la forza della montagna e l'intensità autentica dei sapori alpini.
Un invito alla leggerezza, tra gusto, natura e convivialità.*

ALLA MANO

In un solo gesto.

TOAST Fontina, prosciutto cotto alla brace e cetriolini	18
CROSTONE Arev, funghi, prezzemolo	22
FOCACCIA DI SEGALE Lardo, miele noci e frutti di bosco disidratati	18
SEIRASS MANTECATO Piselli, limone e stick di pane alla segale	16
HUMMUS Ceci e primizie di montagna	16
TROTA SALMONATA Finocchio, capperi, aneto	19

POSATO

L'eleganza nel gusto.

CEVICHE DI MONTAGNA Pesce alpino, nocciola, sedano e mela	18
CARNE SALADA Noce, fondo bruno e senape	22
BOLLITO BORLOTTI Insalata di fagioli e bollito	18
TOMINO Griglia, lattughino e ciliegie	16
PATATE DI VERRAYES Salsa street e seirass	16
R-ICE BY NØØNĚ Risotto mantecato freddo e ragù di lepre, ribes e nocciola	24
ORZO PERLATO Pesce alpino, zucchine trombetta e anacardi	24
SALSA ITALIANA Spaghetto tiepido, la nostra passata, fondo di vitello e grana	19

DOLCEVITA

L'istante che resta.

Fragole e panna d'alpeggio	18
Yogurt di Panizzi e ciliegie in conserva	16
Orzo perlato e uva	16



Grand Hôtel Billia

A Saint-Vincent depuis 1908



P O O L B A R

GRAND HÔTEL BILLIA

DRINKING LIST

LA CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	4
CAFFÈ ORZO, CAFFÈ GINSENG	4
CAFFÈ DECAFFEINATO	4
CAPPUCCINO, MAROCCHINO	5
LATTE MACCHIATO	5
THE, TISANE	8
CAFFÈ SHAKERATO NO ALCOL	7
CAFFÈ SHAKERATO BAILEYS	10

LE BIBITE

ACQUA 50CL. / 100CL.	3 / 5
SPREMUTA ARANCIA, POMPELMO	8
SUCCO DI FRUTTA	6
SUCCO DI POMODORO / CONDITO	7 / 8
SUCCO DI FRUTTA ALPENZU Fragola, Mirtillo, Frutti di Bosco	10
SUCCO FICO D'INDIA PURO O FILTRATO	10
SCIROPPI (FRAGOLA, MENTA, GRANATINA)	6
BIBITE IN LATTINA Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Lemonsoda, Sprite, Tonica Schweppes	6
THÈ FREDDO (LIMONE, PESCA)	6
RED BULL	7
SODA AL POMPELMO ROSA	8

LE BIRRE

HEINEKEN '00' 33CL. / SPINA	8 / 9
BECK'S / MORETTI BAFFO D'ORO	8
CORONA 33CL.	9
IOI GLUTEN FREE 33CL.	10
LA BRENVA 33CL.	10
AIGUILLE BLANCHE 33CL.	10
LES DAMES ANGLAISES 33CL.	10

GLI APERITIVI E GLI AMARI

CRODINO / SANBITTÈR	7
BITTER CAMPARI, APEROL	9
MARTINI ROSSO, MARTINI BIANCO	9
AMARO DEL CAPO / MONTENEGRO	9
AMARO SAN SIMONE / JÄGERMEISTER	9
SAMBUCA MOLINARI	9
AMARO DENTE DI LEONE	12

I VINI E GLI SPUMANTI

VINO DEL TERRITORIO A CALICE	9
SPUMANTE SPECCHIO CALICE / BOTT.	9 / 35
SPUMANTE DEL TERRITORIO FLÛTE Metodo Classico Blanc du Blanc - Cave Mont Blanc	13
SPUMANTE DEL TERRITORIO BOTTIGLIA Metodo Classico Blanc du Blanc - Cave Mont Blanc	65
FRANCIACORTA FLUTE / BOTTIGLIA Ca' del Bosco	17 / 85
CHAMPAGNE DRAPPIER BOTTIGLIA	120

I GIN & TONICS

GIN BOMBAY / HENDRICK'S	9 / 11
GIN MARE / NIKKA	12 / 14
GIN ACQUEVERDI	11
GIN SCAPEGRACE (CLASS/GOLD/BLACK/BLOOD)	13 / 14
TONICA FEVER TREE (INDIAN/MED)	7

I NOSTRI COCKTAILS

GREEN SUNSHINE Zucchero Grezzo, Lime, Menta, Ginger Ale	12.00
VIRGIN COLADA Succo Ananas, Latte Cocco	12.00
POOLS 2026 Succo Arancia, Sciroppo Fragola, Lemonsoda	12.00
DAHU SPRITZ ALCOOL FREE Dahu Alcohol Free, Soda al Pompelmo Rosa	14.00
APEROL, CAMPARI, HUGO SPRITZ Aperol/Bitter Campari/Sciroppo Fiori Sambuco, Spumante, Soda	14.00
SAINT GERMAIN SPRITZ Saint Germain, Spumante, Soda	15.00
DAHU SPRITZ Dahu, Metodo Classico Cave Mont Blanc, Soda	14.00
AMERICANO Bitter Campari, Martini Rosso, Soda	15.00
NEGRONI SBAGLIATO Bitter Campari, Martini Rosso, Spumante	15.00
NEGRONI Gin Bombay, Bitter Campari, Martini Rosso	17.00
OLD FASHIONED Zucchero, Angostura, Four Roses Whiskey, Soda	17.00
DAIQUIRI Rum Havana Club 3, Succo Lime, Sciroppo Zucchero	15.00
MARGARITA Tequila 100%, Triple Sec, Succo Lime	17.00
COCKTAIL MARTINI Gin Tanqueray, Martini Extra Dry	15.00
GIN FIZZ Gin Bombay, Succo Limone, Sciroppo Zucchero, Soda	17.00
PALOMA Tequila 100%, Succo Lime, Sale, Soda Pompelmo Rosa	17.00

Tutti i prezzi si intendono espressi in euro.

I NOSTRI COCKTAILS

BLOODY MARY	17.00
Vodka Eristoff, Succo Limone, Sale Pepe, Worcestershire, Tabasco, Succo Pomodoro	
MOJITO	17.00
Zucchero Bianco, Lime, Menta, Rum Havana Club 3, Soda	
GIN BASIL	17.00
Succo Limone, Sciroppo Zucchero, Basilico, Gin Bombay	
PINA COLADA	17.00
Rum Havana Club 3, Succo Ananas, Latte Cocco	
OLD CUBAN	17.00
Rum Havana Club 7, Angostura, Succo Lime, Sciroppo Zucchero, Menta, Spumante	
WHISKEY SOUR	17.00
Four Roses, Succo Limone, Sciroppo Zucchero	
AMARETTO SOUR	17.00
DiSaronno, Succo Limone, Sciroppo Zucchero	
VODKA PASSION FRUIT SOUR	17.00
Vodka Eristoff, Passoa, Succo Limone, Sciroppo Zucchero	
ESPRESSO MARTINI	15.00
Vodka Eristoff, Kalhua, Caffè Espresso, Sciroppo Zucchero	
MOSCOW MULE	17.00
Vodka Eristoff, Succo Lime, Ginger Beer	
LONDON MULE	17.00
Gin Bombay, Succo Lime, Ginger Beer	
JAPANESE MULE	17.00
Sake, Succo Lime, Ginger Beer	
CUBA LIBRE	17.00
Rum Havana Club 7, Succo Lime, Coca Cola	
SEX ON THE BEACH	17.00
Vodka Eristoff, Liquore Pesca, Succo Arancia, Succo Cranberries	
HEMINGWAY SPECIAL	17.00
Rum Havana Club 3, Succo Pompelmo, Succo Lime, Maraschino	

Tutti i prezzi si intendono espressi in euro.



Grand Hôtel Billia

A Saint-Vincent depuis 1908



SAINT-VINCENT VALLE D'AOSTA



Invitiamo i gentili ospiti a inquadrare il QR code
per consultare il menu digitale e il libro degli ingredienti.