



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.*

PIATTI PRINCIPALI

IL TOAST	14
Prosciutto Cotto alla Brace, Fontina e Cetrioli Marinati	
IL PANINO	14
Stracchino, Rucola e Crudo 24 mesi	
IL BRUSCONE	18
Cozze, Pomodoro, Basilico e Limone	
LA BRESAOLA ●	18
con scaglie di grana e rucola	
LA TROTA ALPINA INSALATA DI FINOCCHI E CAPPERI	18
L'HUMUS DI CECI E PRIMIZIE DI MONTAGNA ●	16
ZUPPETTA FRESCA YOGURT E CETRIOLI	16
con polpettine di ceci	
I POMODORI, LA MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO ●	16
IL NOSTRO VITELLO TONNATO	18
LA SALSA ITALIANA	24
Spaghetto Tiepido, Fondo di Vitello e Grana Padano	
LA ALETTE DI RUSPANTE	21
in Salsa Street	
L'INSALATA MISTA AL CARRELLO ●	15
Solo Vegetali	
L'INSALATONA ESTIVA AL CARRELLO	20

● senza glutine ● vegetariano

Tutti i prezzi si intendono espressi in euro.

DESSERT

SORBETTO AL MANDARINO E ZENZERO, ALBICOCCHIE E MANDORLA	16
PANNA E FRAGOLE	15
GELATO ALLA CREMA E AMARENE	16

Tutti i prezzi si intendono espressi in euro.

Con piacere serviamo alimenti alternativi naturalmente privi di glutine e vegetariani.

*Prodotto congelato | Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004. Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili sul sito <https://www.billia.it/fooddrink/> oppure in forma cartacea.



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



SAINT-VINCENT VALLE D'AOSTA



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, Tonic 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	12
Zucchero Grezzo, Lime, Menta, Ginger Ale	
VIRGIN COLADA	12
Succo Ananas, Latte Cocco	
POOLS 2026	12
Succo Arancia, Sciroppo Fragola, LemonSoda	
DAHU SPRITZ ALCOOL FREE	14
Dahu Alcohol Free, Soda al Pompelmo Rosa	
APEROL, CAMPARI, HUGO SPRITZ	14
Aperol/Bitter Campari/Sciroppo Fiori Sambuco, Spumante, Soda	
SAINT GERMAIN SPRITZ	15
Saint Germain, Spumante, Soda	
DAHU SPRITZ	14
Dahu, Metodo Classico Cave Mont Blanc, Soda	
AMERICANO	15
Bitter Campari, Martini Rosso, Soda	
NEGRONI SBAGLIATO	15
Bitter Campari, Martini Rosso, Spumante	
NEGRONI	17
Gin Bombay, Bitter Campari, Martini Rosso	
OLD FASHIONED	17
Zucchero, Angostura, Four Roses Whiskey, Soda	
DAIQUIRI	15
Rum Havana Club 3, Succo Lime, Sciroppo Zucchero	
MARGARITA	17
Tequila 100%, Triple Sec, Succo Lime	
COCKTAIL MARTINI	15
Gin Tanqueray, Martini Extra Dry	
GIN FIZZ	17
Gin Bombay, Succo Limone, Sciroppo Zucchero, Soda	
PALOMA	17
Tequila 100%, Succo Lime, Sale, Soda Pompelmo Rosa	

Tutti i prezzi si intendono espressi in euro.

I NOSTRI COCKTAILS

BLOODY MARY	17
Vodka Eristoff, Succo Limone, Sale Pepe, Worcestershire, Tabasco, Succo Pomodoro	
MOJITO	17
Zucchero Bianco, Lime, Menta, Rum Havana Club 3, Soda	
GIN BASIL	17
Succo Limone, Sciroppo Zucchero, Basilico, Gin Bombay	
PINA COLADA	17
Rum Havana Club 3, Succo Ananas, Latte Cocco	
OLD CUBAN	17
Rum Havana Club 7, Angostura, Succo Lime, Sciroppo Zucchero, Menta, Spumante	
WHISKEY SOUR	17
Four Roses, Succo Limone, Sciroppo Zucchero	
AMARETTO SOUR	17
DiSaronno, Succo Limone, Sciroppo Zucchero	
VODKA PASSION FRUIT SOUR	17
Vodka Eristoff, Passoa, Succo Limone, Sciroppo Zucchero	
ESPRESSO MARTINI	15
Vodka Eristoff, Kalhua, Caffè Espresso, Sciroppo Zucchero	
MOSCOW MULE	17
Vodka Eristoff, Succo Lime, Ginger Beer	
LONDON MULE	17
Gin Bombay, Succo Lime, Ginger Beer	
JAPANESE MULE	17
Sake, Succo Lime, Ginger Beer	
CUBA LIBRE	17
Rum Havana Club 7, Succo Lime, Coca Cola	
SEX ON THE BEACH	17
Vodka Eristoff, Liquore Pesca, Succo Arancia, Succo Cranberries	
HEMINGWAY SPECIAL	17
Rum Havana Club 3, Succo Pompelmo, Succo Lime, Maraschino	

Tutti i prezzi si intendono espressi in euro.



SAINT-VINCENT VALLE D'AOSTA



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