

Località miniere, Alagna | Cascata d'Otro Mountain Lodge

**BISA è il nostro modo di vivere
la montagna d'estate: informale,
autentica, con il panorama
sempre davanti agli occhi.**

BISA IS OUR WAY OF EXPERIENCING THE MOUNTAINS IN THE SUMMER:
CASUAL, AUTHENTIC, WITH THE VIEW ALWAYS RIGHT BEFORE OUR EYES.

bisa

ALAGNA

rifugio gastronomico

ALTA QUOTA, ZERO PENSIERI

convivialità non-stop

**C'è sempre un motivo
per fermarsi ancora un po'**

*Non-stop conviviality, there is always
a reason to stay just a little longer.*

dal forno alla griglia

**Qui si va dritti alla ciccia:
tanto gusto con pochi filtri.**

*From the oven to the grill, we get straight
to the good stuff: bold flavors, no filters.*

montagna contemporanea

**Idee fresche, pochi ingredienti
per piatti pensati, ma mai complicati**

*Contemporary mountain, fresh ideas, few ingredients:
for thoughtful, never complicated dishes.*

@bisa_alagna

bisarifugiogastronomico.it



easy to share

Made in Italy TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Selection of cured meats and cheeses

22

Selezione di salumi e formaggi di montagna
con giardiniera di verdure, servita con focaccia calda.

*Selection of mountain cured meats and cheeses
with pickled vegetables, served with warm focaccia.*



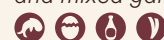
antipasti

Starters



"TONNATO" DI MANZO 20

giardiniera di verdure
e misticanze dell'orto
*Veal "Tonnato" with pickled vegetables
and mixed garden greens*



BATTUTA DI FASSONA 19

piemontese con emulsione di bagna
cauda e peperone alla brace
*Piedmont Fassona beef tartare
with bagna cauda emulsion
and grilled bell pepper*



TROTA SALMONATA** 16

della Valsesia affumicata
artigianalmente, misticanze,
mela verde e frutti di bosco
*Artisan-smoked Valsesia salmon trout**
with mixed greens, green apple
and berries*



PARMIGIANA "IN CARROZZA" 16

di melanzane violette** con
mozzarella di bufala e pomodorini
*"Parmigiana in carrozza"
made with violet aubergines**,
buffalo mozzarella and cherry tomatoes*



UOVO CBT 62 °C 15

con vellutata di piselli,
fave fresche e crostini di pane
*62°C slow-cooked egg with pea velouté,
fresh broad beans and croutons*



≡ LA VISTA ≡
È COMPRESA..
LA FRETTA NO!



polenta

Carattere rustico tra formaggi d'alpeggio e intingoli fatti come si deve.
Alpine cheeses and properly made, full-flavoured sauces give our polenta true mountain vibes.

POLENTA RUSTICA

con bocconcini di cinghiale*
 "alla Toscana"

*Rustic polenta with Tuscan-style wild boar stew**



18

POLENTA AL SUGO

con polpette al pomodoro*
*Polenta with meatballs in tomato sauce**



16

POLENTA CONCIA

con toma d'alpeggio
 e burro valsesiano

Traditional "polenta concia" with alpine toma cheese and Valsesia butter



15

First Courses

primi piatti

Risotto del giorno

Il riso è una cosa seria, ma ci piace anche giocare.

Per questo il nostro Risotto del Giorno non è scritto sul menù: preferiamo raccontartelo a voce, fresco di creatività.

Rice is a serious business, but we like to have a bit of fun too. That's why our Risotto of the Day isn't listed on the menu: we prefer to tell you about it in person, fresh from the kitchen.

ALLERGENI: CHIEDERE ALLO STAFF
 FOR MORE INFORMATION, PLEASE ASK THE STAFF

18

LA PANISSA VERCELLESE

con fagioli di Saluggia e salame d'la duja

Traditional Vercelli-style Panissa with Saluggia beans and "salame d'la duja" sausage



18

TAGLIOLINI AI MIRTILLI

con salsiccia al finocchietto, funghi porcini e scaglie di pecorino

Blueberry tagliolini with fennel sausage, porcini mushrooms and pecorino cheese shavings



18

RAVIOLINO DEL PLIN**

con burro d'alpeggio e tartufo nero estivo

*Plin ravioli** with alpine butter and summer black truffle*



19

PACCHERO FRESCO DI SEMOLA

con salsa di pomodoro cotto e crudo, stracciatella, basilico e limone

Fresh semolina paccheri with cooked and fresh tomato sauce, stracciatella cheese, basil and lemon



16

insalate

Salads

PANZANELLA ESTIVA

con pomodori, cipolla rossa, cetrioli, basilico e crostini di pane

Summer panzanella with tomatoes, red onion, cucumber, basil and bread croutons



15

BISA CAESAR SALAD

filetti di pollo grigliati, insalata gentile, scaglie di Grana e mandorle tostate

Bisa Caesar Salad with grilled chicken fillets, lettuce, Grana cheese shavings and toasted almonds



16

hamburger

CHEESE

BACON BURGER

hamburger di Fassona Piemontese*
con formaggio cheddar, lattuga,
pomodoro, bacon grigliato e cipolla
agrodolce servito con patatine fritte
Piedmont Fassona beef burger with cheddar
cheese, lettuce, tomato, grilled bacon
and sweet-and-sour onion, served with fries*



18

UNCONVENTIONAL BURGER

burger vegetale* con toma, lattuga,
pomodoro, e cipolla agrodolce,
servito con patatine fritte
Unconventional veggie burger
with toma cheese, lettuce, tomato
and sweet-and-sour onion,
served with fries*



16

CRISPY BURGER

hamburger di pollo croccante*
con maionese all'avocado,
pomodori freschi e insalata gentile,
servito con patatine fritte
Crispy chicken burger with avocado
mayonnaise, fresh tomatoes and lettuce,
served with fries*



18

sides contorni

..... 5

Patate arrostitute
Roasted potatoes

Patatine fritte
French fries

Insalata mista
Mixed salad

Anelli di cipolla
Onion rings

Zucchine alla griglia
Grilled zucchini

Pomodorini, cetrioli,
olive taggiasche e origano
*Cherry tomatoes, cucumber,
Taggiasca olives and oregano*



griglia

From the grill

Tagli scelti, brace bella calda e salse fatte in casa.

Voi metteteci la fame, al resto ci pensiamo noi.

Well-chosen cuts, a hot grill and homemade sauces. All you need is an appetite.

FILETTO DI MANZO

Grilled beef fillet
220 gr

36

NEW YORK STEAK DI ANGUS

Angus New York steak
250 gr

35

GALLETTO DI SOSSATO

Boneless grilled cockerel

19

BAVETTA DI "IRLANDA" GRASS FED

Irish grass-fed flank steak
220 g

25

COSTATA DI SCOTTONA BAVARESE

Grilled Bavarian beef rib steak
500 gr

34

UN CONTORNO INCLUSO
one side dish included

salse homemade

BBQ 🍷 🍷

3

SALSA BISA 🍷 🍷
alle erbe di montagna

3

SALSA ALLA
SENAPE 🍷 🍷

3

MAIO SPICY
🍷 🍷

3

pizzeria

**UN IMPASTO ALTAMENTE DIGERIBILE
GRAZIE A UNA MATURAZIONE DI 72 ORE
ED A UN'ULTERIORE LIEVITAZIONE DI 8 ORE,
PREPARATO CON FARINA 100% GRANI ITALIANI**

A HIGHLY DIGESTIBLE DOUGH THANKS TO A 72-HOUR MATURATION
AND AN ADDITIONAL 8-HOUR RISING TIME, MADE WITH 100% ITALIAN WHEAT FLOUR

Marghe

pomodoro e mozzarella di bufala
*Margherita pizza with tomato sauce
and buffalo mozzarella*



10

Bolo

stracciatella, mortadella e granella di pistacchi
*Pizza with stracciatella cheese, mortadella
and crushed pistachios*



12

Alagna

pomodoro, mozzarella fiordilatte,
toma di grotta e prosciutto
di montagna alle erbe
*Pizza with tomato sauce, fiordilatte
mozzarella, cave-aged toma cheese
and mountain herb ham*



12

Dies

pomodoro, mozzarella
fiordilatte e acciughe
del Cantabrico
*Pizza with tomato sauce,
fiordilatte mozzarella
and Cantabrian anchovies*



12

Mimmo

pomodoro, mozzarella fiordilatte,
melanzane, scaglie di Parmigiano
e basilico
*Pizza with tomato sauce,
fiordilatte mozzarella, aubergines,
Parmesan shavings and basil*



12

Sesia

pomodoro, mozzarella fiordilatte,
gorgonzola, speck e porcini
*Pizza with tomato sauce, fiordilatte mozzarella,
gorgonzola, speck and porcini mushrooms*



14

Bisa

mozzarella fiordilatte,
gorgonzola e fiori di zucca
*Pizza with fiordilatte mozzarella,
gorgonzola and zucchini flowers*



12

dessert

TIRAMISÙ

alla nocciola e savoiardo al caffè
Hazelnut tiramisù with coffee-soaked savoiardi biscuits



8

CREMA AL CARAMELLO

con vaniglia e frutti di bosco
Caramel custard with vanilla and berries



8

AFFOGATO AL CAFFÈ

con mandorle pralinate
Coffee affogato with praline almonds



7

GELATO AL FIORDILATTE

con amarene sciropate Fabbri
Fiordilatte ice cream with Fabbri sour cherries



9

TORTINO TIEPIDO FONDENTE**

al cioccolato con salsa alla vaniglia
Warm chocolate fondant cake** with vanilla sauce



8

INSALATA DI FRUTTA FRESCA

Fresh fruit salad

8

for kids

PASTA AL POMODORO O AL PESTO

Pasta with tomato sauce or pesto



10

HAMBURGER DI MANZO*

con pomodoro e insalata gentile
Beef burger* with tomato and lettuce



10

COTOLETTA ALLA MILANESE

con patate fritte
Milanese-style breaded cutlet with fries



13

NUGGETS* DI POLLO

con patate fritte
Chicken nuggets* with fries



10

Fame di colori? Chiedi al nostro staff tovagliette e matite colorate!
Hungry for colors? Ask our staff for coloring placemats and pencils!

caffetteria

ESPRESSO

2, 5

MAROCCHINO

3, 5

VIENNESE

(con panna e cannella)
(with whipped cream & cinnamon)

3, 5

DECAFFEINATO

Decaffeinated espresso

2, 5

AMERICANO

2, 5

CAPPUCCINO

3, 5

GINSENG E ORZO

Ginseng & barley coffee

3, 5

TÈ ED INFUSI

tea & infusions

3, 5

cocktails

SPRITZ Aperitivo 25, prosecco	7
CAMPARI SPRITZ Campari, prosecco	7
HUGO SPRITZ Saint-Germain, prosecco, soda	9
AMERICANO MARTINI Martini Rubino Riserva, Martini Bitter Riserva, soda	9
NEGRONI Bombay Sapphire, Martini Rubino Riserva, Martini Bitter Riserva	9
ALAGNA CARISIO ONE WAY Fernet-Branca, arancia, Campari	9
ROYAL SPRITZ Moët & Chandon, passion fruit, Passoa, Vodka 42 Below, lime	10
ESPRESSO MARTINI Espresso Illy, Vodka 42 Below, liquore al caffè	10
GIN & TONIC	10

signature drinks

ALPIN CUT Calvados, liquore allo zenzero, succo di mela, limone	10
ALAGNA 75 Bombay Sapphire, liquore alla pesca, Ferrari Maximum Brut, limone, zucchero	10
UN AMERICANO IN VALSESIA Bitter Martini Riserva, Martini Rubino Riserva, Fernet-Branca, sciroppo d'acero, lime, soda al pompelmo rosa	10
WILD FIZZ Cazadores Blanco, Crème de Cassis, lime, agave, Ginger Ale	10

birra

Beers

alla spina draft beer	0,3 l	0,5 l	in bottiglia bottled beer
ICHNUSA non filtrata Unfiltered Ichnusa draft beer	5	7	ICHNUSA Metodo lento
ERDINGER Weiss Weiss draft beer	6	8	MESSINA Cristalli di sale
			MESSINA Melograno
			MORETTI "la Rossa"

drinks

ACQUA NATURALE 0,75 l	3,5
LURISIA Lurisia still water	
ACQUA FRIZZANTE 0,75 l	3,5
LURISIA Lurisia sparkling water	
SUCCHI DI FRUTTA	5
Fruit juices	
SOFT DRINKS	3,5

Preghiamo i gentili clienti di comunicare al personale allergie o intolleranze agli alimenti qui elencati o ad eventuali altri alimenti prima di richiedere le preparazioni del menù.
We kindly ask our customers to communicate to the staff allergies or intolerances to the foods listed here or to any other foods before requesting the preparation of the menu.

 Frutta a guscio
Nuts, hazelnuts, almond, pistachio

 Molluschi e derivati
Molluscs and products thereof

 Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites

 Arachidi e derivati
Peanuts and products thereof

 Senape e derivati
Mustard and products thereof

 Uova e derivati
Eggs and products thereof

 Crostacei e derivati
Crustaceans and products thereof

 Sesamo e derivati
Sesame seeds and products thereof

 Sedano e derivati
Celery and products thereof

 Cereali contenenti glutine e derivati
Cereals, Gluten and products thereof

 Latte e derivati
Milk and products thereof

 Soia e derivati
Soybeans and products thereof

 Lupini e derivati
White lupin and products thereof

 Pesce e derivati
Fish and products thereof

* gli alimenti contrassegnati con un asterisco sono acquistati in forma congelata e surgelata
foods marked with an asterisk are purchased in frozen form.

** gli alimenti contrassegnati con due asterischi sono stati preparati nel ristorante con materie prime fresche e sono stati congelati in loco. foods marked with two asterisks were prepared in the restaurant with fresh raw materials and were frozen on site.

coperto Service charge 2

colazione

Breakfast

YOGURT, MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA E GRANOLA

Yogurt with fresh fruit salad and granola

MINI MUFFIN

vaniglia, albicocca, cioccolato

Mini muffins (vanilla, apricot or chocolate)

TORTA DEL GIORNO

Cake of the day

SALMON BAGEL

con fresca robiola e indivia riccia

Salmon bagel with fresh Robiola cheese and curly endive

CROISSANT SALATO

al prosciutto cotto e mozzarella

Savoury ham and mozzarella croissant

CROISSANT

vuoto, crema, frutti di bosco, cioccolato, pistacchio

Croissant (plain, custard, mixed berries, chocolate, pistachio)

8

1,5

4

6

3,5

1,5

uova eggs

OMELETTE

🍳🥗🥞

con formaggio toma filante,
servite con pane ai multicereali
Omelette with melted Toma cheese,
served with multigrain bread

UOVA IN CAMICIA

🍳🥗🥞🥞

con salmone, avocado
e pane in cassetta grigliato
Poached eggs with salmon, avocado,
and toasted sliced bread

UOVA FRITTE

🍳🥗🥞

con speck croccante e fagioli,
servite con pane in cassetta
Fried eggs, crispy speck, and beans
served with sliced bread

8

9

8

pancakes

PANCAKES CON FRUTTI DI BOSCO E SCIROPPO D'ACERO

Pancakes with mixed berries and maple syrup

12

PANCAKES CON SALMONE AFFUMICATO, ROBIOLA E RUCOLA

Pancakes with smoked salmon, rockets and Robiola cheese

12





BISA rifugio gastronomico

Località Miniere - Riva Valdobbia 6
13021 Alagna Valsesia (VC)

Lun/Dom 8:30-24

T. 0163-326655
INFO@BISARIFUGIOGASTRONOMICO.IT
BISARIFUGIOGASTRONOMICO.IT

@bisa_alagna



MAIOGROUP
FOOD & HOSPITALITY
PASSION SINCE 1976

