

LA CUISINE

LES PLATS FROIDS ET CHAUDS DE L'OSTERIA

Planche de la Cave 🍴 🍷

jambon cru de Bosses, jambon rôti de Saint Oyen, mocetta de Cogne de la boucherie Jeantet, boudin, saucisse, lard de Bosses et châtaignes au miel
18,00

Planche "moitié moitié" 🍴

notre dégustation de charcuterie fromages de production ovine et caprine de la Ferme Le Beson de Cogne et fromages de vache de la Vallée d'Aoste avec châtaignes au miel et confiture de La Cave
25,00

L'œuf 🍴 🍴

cuit à basse température sur fondue de fromage Fontina et sauté de légumes
15,50

Truite* de Lillaz 🍴 🍷

avec avocat et oignon rouge aigre-doux
16,00

Tartare de viande valdôtaine 🍴

avec sauce verte de persil, ail et anchois
17,00

Parmigiana d'aubergines 🍴 🍴

avec fromage Fontina, coulis de tomate et basilic
14,50

Salade de La Cave

avec chèvre de montagne gratiné, pain, amandes, anchois de Cetara, pommes de terre et œuf dur
14,00

Le végétarien 🍴 🍴 🍴

Champignons « cardoncelli » coupés avec coulis de carottes et vinaigre aux pommes valdôtaines
14,50

Anchois de la Mer Cantabrique

100 gr d'anchois, beurre, croutons de pain noir de Cogne et fromage ricotta de chèvre de la ferme Le Beson
14,50

POLENTA, SOUPE & FONDUE

Polenta avec "carbonada" 🍴

(ragoût) de viande rouge valdôtaine et baies de genévrier
18,00

Polenta avec fromage Bleu d'Aoste

vieilli dans la mine de Cogne, jaune d'œuf frit et flocons de truffe noire
19,50

Polenta "concia" 🍴

avec fromage Fontina
16,00

Tris de polenta

dégustation des nos trois polente de la Cave (conseillé comme seul plat)
25,00

Toutes nos polenta sont complètes, moulues à pierre en Vallée d'Aoste par les Frères Chappoz et peuvent contenir des traces de gluten.

Fondue 🍴 🍴

avec pain blanc, noir de Cogne et cubes de polenta (conseillé comme seul plat)
24,00

Velouté 🍴 🍴 🍴

de courgettes et basilic avec graines de tournesol
13,00

LES PREMIERS PLATS DE LA CAVE

Pâtes « tagliatelle* » faites maison

avec lime, poutargue et truite de Lillaz marinée
17,00

Spaghettis

carrés de "La Molisana" à la sauce carbonara valdôtaine, avec œuf km 0, fromage "toma gessata" et guanciale
14,00

Gnocchis* de pommes de terre rouges aux orties

avec fèves et flocons de fromage à raclette de la ferme Le Beson à Cogne
15,00

Pâtes « maccheroncini* » 🍴

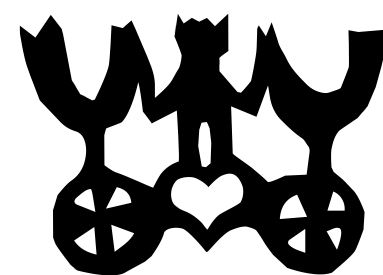
avec sauce de viande de chevreuil**
16,00

LE GRILL DE LA CAVE

Steak à la florentine 🍴 🍴

1,2 kg environ de viande valdôtaine avec accompagnement d'épinards, pommes de terre de montagne et sélection de sels
80,00

CAVE DE COGNE



OSTERIA BOTTIGLIERIA

La nourriture est un luxe pour peu.

Si vous avez commandé trop à manger, aidez-nous dans la lutte au gaspillage et demandez à préparer notre "food bag" et profitez de notre cuisine chez vous !

🍴 Plat végétarien

🍴 Plat sans gluten

🍴 Plat sans produits laitiers

A la cave le couvert est compris!

Wi-Fi password: **Cavedecogne2020**

LES PLATS PRINCIPAUX

Filet à la Luigi 🍴

200 gr. de viande rouge valdôtaine, réduction au genévrier et Torrette, friggittelli (piment doux italien) et pommes de terre de montagne
29,00

Burger Piémont - Vallée d'Aoste

200 gr. de viande rouge valdôtaine et Fassona piémontaise avec pain multi-céréales, Fontina, oignon caramélisé, chou, pommes de terre au four et sauce mexicaine faite maison
22,00

Truite* de Lillaz 🍴 🍴

cuite à la plaque, avec pommes de terre au four et carottes au miel valdôtain
18,00

Fromage ricotta 🍴 🍴

de la Centrale Laitière de la Vallée d'Aoste cuite au four avec tomates séchées, origan, épinards et pommes de terre km 0
15,50

Esturgeon* de Lillaz 🍴 🍴

en jus de tomates cerises, olives et basilic, avec pommes de terre au four
20,00

Poitrine et côtes de porcelet 🍴 🍴

cuits à la plaque, avec abricots caramélisés et sauce à la rhubarbe
18,00

Fromages de Cogne & de la Vallée d'Aoste

dégustation de 7 fromages de production ovine, caprine et bovine avec confitures de La Cave et miel valdôtain
17,00

LA CAVE DES ENFANTS

Petites pâtes Barilla

sauce tomate, bien avec beurre valdôtain ou sauce pesto
7,00

Tranche de Jambon cuit de Saint-Oyen

à la plaque avec pommes de terre au four
11,00

Glace* 🍴 🍴

au yaourt alpin km 0
6,00

LE DESSERTS

Crème fouettée "Fiocca" 🍴 🍴

de la Centrale Laitière de la Vallée d'Aoste avec fruits rouges frais
8,00

Tiramisù à la valdôtaine 🍴

avec café aromatisé avec grappa de Saint Ours
8,00

Crème de Cogne 🍴

avec ses biscuits "tegone"
8,00

Crêpes suzette au Grand Marnier 🍴

et oranges caramélisées
8,00

Moelleux au chocolat 🍴

avec cœur fondant au génépi et coulis de groseille
8,00

Panna cotta de brebis faite maison

avec sauce au vin Chambave Muscat et biscuits « cantucci » du Biscottificio Belli
8,00

Glace* 🍴 🍴

au yaourt alpin km0, fruits secs, et écailles de chocolat noir
8,00

*Produit frais fait maison, abattu à l'origine à -20°C | ** Produit surgelé

Des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service (règlement européen no 1169/2011 du 13 décembre 2014)