

## DALLA CUCINA

### FREDDI & CALDI DELL'OSTERIA

#### Tagliere della Cave 🍴 🍷

crudo Franbon al genepy, cotto di St. Oyen alla brace, mocetta di Cogne macelleria Jeantet, sanguinaccio, salsiccia, lardo d'Arnad e castagne al miele  
**18,00**

#### Tagliere moitié moitié 🍴

la nostra degustazione di salumi, formaggi ovicapri della fattoria Le Beson di Cogne e formaggi vaccini della Valle d'Aosta accompagnati da castagne al miele e confettura della Cave  
**25,00**

#### Uovo 🍴 🍴

cotto a bassa temperatura su fonduta di Fontina d'alpeggio e verdure saltate  
**15,50**

#### Tartare di trota\* di Lillaz 🍴

all'olio extra vergine e lime, crème fraîche e verdure ghiaccio  
**16,00**

#### Tartare di pezzata rossa valdostana

fondente di patate e finferli  
**17,00**

#### Insalata della Cave

soncino e insalata riccia, caprino di montagna della Valle d'Aosta gratinato con pane e mandorle, acciughe di Cetara, patate al forno, uova sode e pomodorini  
**15,00**

#### Acciughe del Cantabrico

50 gr di acciughe, burro, crostini di pane nero di Cogne e ricotta di capra fattoria Le Beson  
**13,00**

### POLENTE, PASTE & ZUPPE

#### Polenta con carbonada 🍴 di camoscio\*\*

cacciato in Valle d'Aosta  
**22,00**

#### Polenta con Bleu d'Aoste 🍴

tuorlo fritto e tartufo nero a scaglie  
**19,50**

#### Polenta concia con Fontina 🍴

**16,00**

#### Tris di polente

degustazione delle nostre tre polente (consigliato come piatto unico)  
**26,00**

Tutte le nostre polente sono integrali, macinate a pietra in Valle d'Aosta dai Fratelli Chappoz e potrebbero contenere tracce di glutine

#### Fonduta 🍴

con pane bianco, nero di Cogne e patate ratte fattoria Le Beson da intingere nel formaggio (consigliato come piatto unico)  
**24,00**

#### Vellutata di zucca 🍴 🍴

crostini di pane e olio aromatizzato al rosmarino  
**13,00**

#### Crespelle alla valdostana

con cotto di Saint Oyen alla brace e Fontina  
**13,50**

#### Spaghetto

quadrato pastificio La Molisana alla carbonara valdostana, uova a km zero, toma gessata di capra della fattoria Le Beson e guanciale  
**16,00**

#### Gnocchi\* di patate valdostane e ortiche 🍴

con Bleu d'Aoste e marmellata di cipolle rosse  
**15,00**

#### Maccheroncini\* 🍴

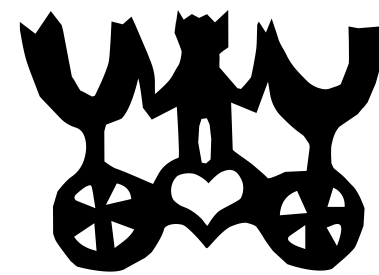
al ragù di capriolo\*\* cacciato in Valle d'Aosta  
**16,50**

### LA CAVE GRILL

#### Fiorentina di carne 🍴 🍷

1,2kg circa di razza pezzata rossa, frollata 30 giorni con contorno di spinaci, patate fattoria Le Beson e selezione di sali  
**80,00**

## CAVE DE COGNE



## OSTERIA BOTTIGLIERIA

### Non hai più appetito?

Aiutaci nella lotta allo spreco, richiedi di prepararti la nostra "food bag" e gusta la nostra cucina a casa tua!

🍴 Piatto vegetariano

🍴 Piatto senza glutine

🍷 Piatto senza latticini

Alla Cave de Cogne il coperto è incluso

Wi-Fi password: **Cave2023**

📷 @lacavedecogne

### CARNI & SELVAGGINA, PESCI & FORMAGGI

#### Filetto della Cave 🍴

220 gr. di razza pezzata rossa valdostana riduzione al ginepro e Torrette con carote saltate al burro e patate ratte fattoria Le Beson  
**30,00**

#### Hamburger Piemonte - Valle d'Aosta

200 gr. di razza pezzata rossa valdostana e fassona piemontese con pane multi-cereali, Fontina, cipolla caramellata, cavolo verza, patate al forno e senape di Meaux  
**23,00**

#### Carré di Cervo\*\* 🍴

(cacciato in Valle d'Aosta) lardellato con lardo d'Arnad, polenta dei fratelli Chappoz e confettura ai mirtilli della Valle d'Aosta  
**25,00**

#### Filetto di trota\* di Lillaz 🍴 🍷

alla piastra, con patate al forno e zucchine al profumo di basilico  
**19,00**

#### Ricotta 🍴 🍴

della Centrale del Latte della Valle d'Aosta cotta al forno con origano, spinaci e patate al forno  
**16,00**

#### Percorso di 5 formaggi della Valle d'Aosta 🍴 🍴

con confetture della Cave e miele valdostano (Fontina, Bleu d'Aoste, Toma di Gressoney, gessato di capra fattoria Le Beson di Cogne e toma speziata azienda agricola Costa del Pino di Cogne)  
**16,50**

### DOLCEZZE

#### Tiramisù alla valdostana 🍴

con caffè corretto alla grappa Sant'Orso  
**8,00**

#### Crema di Cogne 🍴

con le tegole  
**8,00**

#### Crêpes suzette al Grand Marnier 🍴

e arance caramellate  
**8,00**

#### Gelato\*\* della Cave 🍴 🍴

gelato al fiordilatte e alla crema di Cogne agrigelateria Costa del Pino di Cogne, miele millefiori della Valle d'Aosta e nocciole  
**8,00**

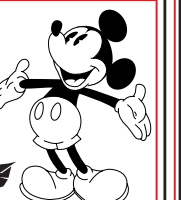
#### Mousse di ricotta di capra 🍴 🍴

della fattoria Le Beson di Cogne con marroni a pezzi e cioccolato caldo  
**8,00**

#### Tortino al cioccolato fondente 🍴

con salsa al mango e scaglie di noce di cocco  
**8,50**

### LA CAVE DEI BIMBI



#### Piccolini Barilla 🍴

al pomodoro, al burro valdostano o al pesto  
**7,00**

#### Trancio di prosciutto 🍴 🍷

cotto alla piastra con patate al forno  
**11,00**

(senza: allergeni, glutine e polifosfati aggiunti)

#### Gelato\*\* 🍴 🍴

gelato al fiordilatte o alla crema di Cogne agrigelateria Costa del Pino di Cogne  
**6,00**

\*Prodotto fresco, abbattuto all'origine a -20°C | \*\* Prodotto surgelato

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili, rivolgendosi al personale di servizio (regolamento europeo n. 1169/2011 del 13 dicembre 2014)