



## DALLA CUCINA


### FREDDI & CALDI DELL'OSTERIA


**Tagliere della Cave**    
crudo Franbon al génepy,  
cotto di Saint Oyen alla brace, mocetta  
di Cogne Macellerie Jeantet,  
sanguinaccio, salsiccia, lardo d'Arnad  
e castagne al miele  
**18,00**

**Tagliere "moitié moitié"**   
la nostra degustazione di salumi,  
formaggi ovicaprini della fattoria "Le  
Beson" di Cogne e formaggi vaccini  
della Valle d'Aosta  
accompagnati da castagne al miele  
e confetture della Cave  
**25,00**

**Ratatouille dell'orto**    
con fonduta di Fontina DOP e noci  
**16,00**

**Carpaccio di trota\***    
**di montagna marinata**  
con citronette e sedano al génepy  
**14,50**

**Tartare di pezzata rossa**   
**valdostana**  
con salsa acciugata, cavolo cappuccio e  
la nostra giardiniera di verdure  
**17,00**

**Insalata della Cave**   
mistianza con piccoli formaggi di capra  
della fattoria "Le Beson" di Cogne,  
acciughe del Mar Cantabrico, patate  
tiepide, pomodorini, mandorle, semi di  
lino e olive taggiasche  
**15,50**

**Millefoglie della Cave**   
con melanzane fritte, crema di zucca  
e fonduta al Bleu d'Aoste  
**15,00**

Wi-Fi password: **Cave2023**

 @lacavedecogne

### POLENTE, PASTE & ZUPPE

**Polenta con carbonada**   
**di camoscio\***  
cacciato in Valle d'Aosta  
**22,00**


**Polenta al Bleu d'Aoste**   
**16,00**

**Polenta concia con Fontina**   
**16,00**

**Tris di polente**  
degustazione delle nostre tre polente  
(consigliato come piatto unico)  
**25,00**


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

**Fonduta di Fontina DOP**   
con pane a cubetti e patate al forno,  
da intingere nel formaggio  
(consigliato come piatto unico)  
**24,00**

**Vellutata di broccoli**   
con olio all'acciuga e mandorle tostate  
**14,00**

**Crespelle alla Valdostana**  
con cotto di Saint Oyen alla brace  
e Fontina DOP  
**14,50**

**Spaghetto**  
monograno Felicetti alla carbonara  
valdostana: uova a km zero, toma  
gessata di capra della fattoria "Le  
Beson" di Cogne e guanciale  
**16,00**

**Gnocchi\* di patate**   
**alla barbabietola**  
fatti in casa, con fonduta di Bleu  
d'Aoste e marmellata di cipolle rosse  
**16,00**

**Tagliatelle\* della Cave**   
fatte in casa, con ragù di cervo\* in civet,  
cacciato in Valle d'Aosta  
**16,00**

### LA CAVE GRILL

**Fiorentina di**   
**pezzata rossa valdostana**  
1,5 kg circa, con contorno  
di patate al forno  
e selezione di sali  
(consigliato come piatto unico)  
**110,00**

## 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 lattosio


Alla Cave il coperto è incluso


### CARNI & SELVAGGINA, PESCI & FORMAGGI



**Filetto della Cave**   
220 gr circa di carne  
di pezzata rossa valdostana,  
con riduzione al Torrette e scalogno,  
con carote saltate al burro e patate  
**29,00**

**Hamburger di carne di pezzata  
rossa valdostana (200 gr circa)**  
con pane\*\* multi-cereali, Fontina DOP,  
peperoni, cipolla caramellata, senape in  
grani e patate al forno  
**24,00**

**Controfiletto di agnello\***    
con salsa al Porto Ramos Pinto  
e patate al forno  
**24,00**

**Carrè di cervo\* lardellato**   
con polenta e salsa ai mirtilli  
**22,00**

**Coscia di faraona**   
con polenta e peperoni al forno  
**19,00**

**Filetto di trota\* di montagna**    
alla piastra con insalata riccia,  
finocchi e patate al forno  
**21,00**

**Ricotta**    
della centrale del latte della Valle  
d'Aosta cotta al forno con origano  
e verdure grigliate di stagione  
**16,00**



**Tris di formaggi**    
**della Valle d'Aosta**  
con confetture della Cave  
e miele valdostano  
(Fontina, Bleu d'Aoste e gessato di  
capra della fattoria  
"Le Beson" di Cogne)  
**9,00**


\*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)



### DOLCEZZE


**Crema di Cogne**   
con le tegole  
**8,00**

**Crêpes Suzette**   
**al Grand Marnier**  
e arance caramellate  
**8,50**


**Gelato\*\* della Cave**    
al fiordilatte km zero con latte fresco  
"Azienda Agricola Costa del Pino" di  
Cogne, con miele della Valle d'Aosta  
e nocciole Piemonte IGP  
**8,00**



**I bignè della Cave**   
ripieni di crema al mascarpone  
e coulis di frutti di bosco  
**8,50**



**Panna cotta**    
**al cioccolato fondente Valrhona**  
salsa alle more e croccante al  
peperoncino  
**8,50**

**"La Mela"**   
tortino alle mele tiepido,  
con salsa alle mele valdostane  
**9,00**

### LA CAVE DEI BIMBI

**Piccolini Barilla**   
al pomodoro, al burro o al pesto  
**7,00**

**Trancio di prosciutto cotto di  
Saint Oyen alla brace**    
cotto alla piastra con patate al forno  
(senza: allergeni, glutine e polifosfati  
aggiunti)  
**11,00**

**Gelato\*\* al fiordilatte**    
km zero con latte fresco "Azienda  
Agricola Costa del Pino" di Cogne  
**6,00**

