





TORRETTE
"LE CLOCHER"
 22.00



MULLER
"LA CROTTA DES VIGNERONS"
 22.00



SANGIOVESE
APPASSIMENTO
"GALANTE"
 30.00

Antipasti

TAGLIERE VALDOSTANO 19.00
 con prosciutti di Bosses, Lardo d'Arnad D.O.P., Mocetta e Salumi del Salumificio Pietro Laurent, carne Messata fatta in casa, formaggi tipici, castagne al miele e crostini.
 (Consigliato per 2 persone)

LOSA DI FORMAGGI VALDOSTANI .. 16.00
 vaccini e caprini con mostarda dolce d'uva.

BATTUTA DI CARNE PIEMONTESE .. 16.00
 con trito di "capperi, acciughe, cipolla, aglio, senape, prezzemolo", mousse al Refrain e salsa bernese.

LUMACHE MADAME ESCARGOT** .. 16.00
 alla parigina profumate al Lardo d'Arnad D.O.P. (12 Pz)

TARTARE DI TONNO* 17.00
 con crumble di olive taggiasche, uvetta e pinoli, cips di verdure emulsione al sesamo.

SFORMATINO DI PEPERONI* 13.00
 con crema di bagna cauda.

IL VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE CANAVESANA 13.00
 con cipolle stufate, peperoni arrostiti e fior di cappero.

MILANESE DI SEDANO RAPA** 12.00
 con misticanza, pomodori secchi, gocce di arachidi e hummus di ceci.

Insalatone



CAESAR 14.00
 con verde, fontina, pomodorini, pollo grigliato, crostini e salsa Caesar.

CLASSICA 13.00
 con verde, carote, pomodori, carciofi, tonno, mozzarelline e olive.

VALDOSTANA 13.00
 con verde, mele, sedano, mocetta, tometta gratinata con miele e noci.

ESTIVA 16.00
 Insalata misticanza, perle di melone, zenzero disidratato e gamberi* saltati con aglio e whisky.



Conviviali

PIERRADE DI CARNE PIEMONTESE
 (MINIMO 2 PERSONE - GRADITA LA PRENOTAZIONE)

sotto filetto di manzo, petto di pollo, salsiccia, arrosticini, cipolline, cetriolini, le nostre salse fatte in casa "B.B.Q.", Chimichurri, salsa bernese e verdure affettate e patate.

28.00 CAD

LA RACLETTE SVIZZERA
 (MINIMO 2 PERSONE - GRADITA LA PRENOTAZIONE)

Formaggio Raclette, servito con sottaceti, salumi tipici e patate bollite.

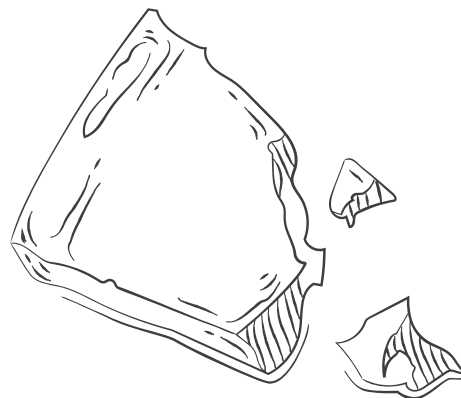
27.00 CAD

ARROSTICINI D'AGNELLO* ALLA PIASTRA "15 PEZZI CAD"
 con il suo contorno e le nostre salse.

19.00 CAD

LA FONDUTA VALDOSTANA
 con crostini e bastoncini di polenta** fritta.

13.00 CAD



L'ACQUA DIVIDE GLI UOMINI...

... IL VINO LI UNISCE



Primi

TAGLIOLINI INTEGRALI SARACENI . 17.00

con gamberi* e la loro bisque, menta e zucchine.

SPAGHETTI QUADRATI

ALLA CARBONARA..... 15.00

guanciale e pecorino.

TAGLIATELLE BICOLORE 16.00

funghi porcini* profumati al lardo d'Arnad D.O.P.

RAVIOLI DEL PLIN* 16.00

ragù bianco di lepre*.

GNOCCHI DI PATATE ALL'ORTICA.... 15.00

crema alla bava e chips di barbabietola.

GIGANTI* SFOGLIA NERA

AL SALMONE 20.00

crema di lime e asparagi*.

CRESPILLE ALLA VALDOSTANA..... 14.00

Jambon Cuit à la Braise e Fontina D.O.P.

ZUPPA DI CIPOLLE 11.00

Pain Brioche, gratinata al Grana Padano.

CaveBurger

HAMBURGER D.O.P.

pane* Bun con carne piemontese, pomodoro, insalata, fontina, pancetta affumicata Bertolin, maionese, patatine fritte*.

17.00

HAMBURGER VIKY

pane* Bun con carne piemontese, uovo, scamorza, cipolla caramellata, maionese, patatine fritte*.

16.00

HAMBURGER DI BUFALO*

pane* Bretzel, burrata, pomodoro ciliegino secco, salsa di "mango e habanero", rucola, patatine fritte*.

18.00



Secondi

SCALOPPA DI VITELLO

ALLA VALDOSTANA 18.00

Jambon Cuit à la Braise, Fontina D.O.P. e il suo contorno.

FILETTO AI FUNGHI PORCINI* 28.00

profumati al lardo.

FILETTO

CON CREMA AL BLEU D'AOSTE 27.00

chips di verdure.

LA TAGLIATA AL NATURALE 20.00

le nostre salse fatte in casa "B.B.Q., Chimichurri, e bernese.

LA TAGLIATA SECONDO NOI..... 22.00

lardo d'Arnad D.O.P e mela grigliata

TENTACOLO DI POLPO* 17.00

cotto e piastrato con hummus di ceci ed emulsione di aglio e rosmarino.

FRITTO MISTO DEL GOLFO 19.00

con calamari* e gamberi*.



NEBBIOLO DOC "BARMET"

22.00



PINOT GRIS "LE CLOCHER"

26.00



DOLCETTO D'OVADA "TENUTA GAGGINO"

20.00

SUPER COSTOLETTA 54°

25.00

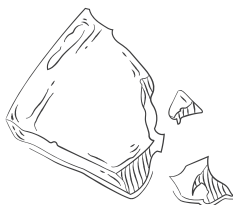


La nostra costoletta più iconica:
300 grammi di vitello con osso
cotti lentamente a 54 gradi
per mantenerne tenerezza
e sapore, poi impanata con
panko croccante e frita nel
burro chiarificato. Servita con
patatine special e la nostre salse
esclusive.

Un classico reinventato con
tecnica e carattere.

A CENA OGNI PIATTO È UN PRETESTO...

... PER CONDIVIDERE SORRISI E STORIE





**BIONDA
"KRONENBURG"**
6.50



**IPA
"PORETTI 9 LUPPOLI"**
7.00



**DOPPIA AMBRATA
"GRIMBERGEN"**
7.00

Valdostane

CHATILLON 12.00

Mozzarella, Gran Cru de Bosses, Noci, Miele.

CALZONE ALPINO 14.00

Pomodoro, Mozzarella, Bleu d'Aoste, Jambon Cuit à la Braises.

FORMAGGI D'ALPEGGIO 13.00

Pomodoro, Mozzarella, Fontina D.O.P., Bleu d'Aoste, Toma di Gressoney.

CIME BIANCHE 13.00

Mozzarella, Lardo, Miele, Limone a fette.

CLASSICA DELLE ALPI 15.00

Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Jambon Cuit à la braises, Porcini.

Gluten Free

Scopri la pizza senza glutine:
croccante, gustosa e leggera!

BASE SENZA GLUTINE 4.00

Classiche

MARGHERITA 8.00

Pomodoro, Mozzarella.

QUATTRO STAGIONI 10.00

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Carciofi, Cotto, Olive.

AMERICANA 10.00

Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine.

TIROLESE 10.00

Pomodoro, Mozzarella, Brie, Speck.

ORTOLANA 10.00

Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Melanzane, Zucchine.

NAPOLI 9.00

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Olive.

DIAVOLA 9.00

Pomodoro, Mozzarella, Spianata.

Speciali

LA CAVE 11.00

Mozzarella, Scamorza, Mortadella, Granella e Crema di Pistacchio.

KIT 11.00

Pomodoro, Bufala, Crudo, Rucola, Bordo ripieno di Ricotta.

ENRICO 10.00

Pomodoro, Mozzarella, Spianata, Gorgonzola.

CARBONARA 13.00

Mozzarella, Guanciale, Uovo, Pecorino.

RUSTICA 10.00

Mozzarella, Gorgonzola, Cipolla e Speck.

DELICATA 13.00

Pomodoro, Mozzarella, Crudo, Burrata, Granella di Pistacchio.

ESTIVA 11.00

Mozzarella, Bresola, Rucola, Grana, Pomodorini.

MONTANARA 12.00

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Porcini.

LION 13.00

Mozzarella, Crema di Melanzane, Mortadella, Crema di Basilico.

FIORDO 14.00

Mozzarella, Rucola, Salmone, Pomodorini Gialli.

CALABRESE 12.00

Pomodoro, Mozzarella, Cipolle, Nduja, Pomodorini Gialli.

BUFALINA 12.00

Pomodoro, Bufala, Crema di Basilico.

NOSTROMO 10.00

Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle.

CALZONE 10.00

Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Funghi, Olive Nere.

VALDOSTANA 10.00

Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Cotto.

RADICCHIO E ZOLA 10.00

Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola.

ZOLA E PERE 10.00

Mozzarella, Gorgonzola, Pere.

QUATTRO FORMAGGI 10.00

Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Brie, Gorgonzola.

Aggiunta Ingrediente +2 | Aggiunta Bufala +3 | Aggiunta Burrata +4



LA PIZZA È UN ABBRACCIO ...

... CHE UNISCE SAPORI E PERSONE.



Dolci Tentazioni

CREMA SANT'ORSO

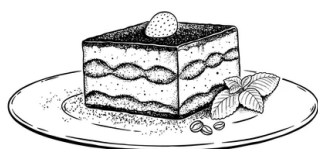
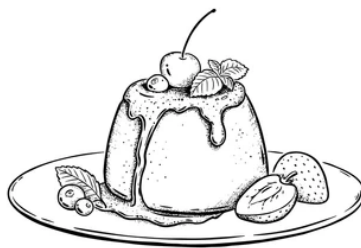
AL CIOCCOLATO 75% 8.00
con tegole Valdostane.

BIGNÈ GIGANTE RIPIENO**..... 10.00
con gelato al fior di latte, salsa al pistacchio e la sua granella.

TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO.... 8.00
con farina di mandorle e crema al lampone.

PANNA COTTA FATTA IN CASA 7.00
Con frutta Fresca.

CREMA AL CAFFÈ 6.00



Classici della Cave

DOLCE MARY 8.00
Tortino morbido alla vaniglia e cannella
con mele caramellate e crema inglese.

IL TIRAMISÙ DELLO CHEF..... 8.00

**IL NOSTRO ZUCCOTTO RIPIENO DI
GELATO AI FRUTTI DI BOSCO** 8.00
Cioccolato caldo e crema inglese

**CREMA CATALANA
IN CROSTA DI CARAMELLO** 7.00

Sorbetti e Gelati

**SORBETTO ALLA
MELA VADOSTANA** 6.00

SORBETTO AL LIMONE FRESCO 6.00

**COPPA DI GELATO ARTIGIANALE
DELLA CAVE** 7.00



* IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO ALL'ORIGINE

** IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE ABBATTUTO IN LOCO

PER EVENTUALI INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI, SULLE RICETTE SENZA GLUTINE O SU
PRODOTTI VEGANI E VEGETARIANI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.



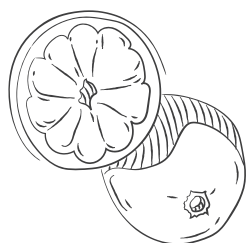
**PASSITO
CIELO D'ALCAMO
"RAPITALA"**
37.00



**BLANC FRIPON
BRUT
"CAVE MONT BLANC"**
24.00



**ROSÉ EXTRA DRY
"TENUTA GAGGINO"**
20.00



SE L'ANTIPASTO È AMORE ...

... IL DESSERT COSA SARÀ MAI?



