





**TORRETTE
"NICOLA DEL
NEGRO"**

22.00



**MULLER
"LA CROTTA DI
VIGNERON"**

23.00



**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

con mostarda dolce d'uva.

BATTUTA DI CARNE PIEMONTESE ... 16.00

Trito di capperi, acciughe, cipolla, aglio, senape, prezzemolo, mousse di caprino.

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 pomodorini secchi, uvetta, pinoli, chips di verdure e crema di burrata.

SFORMATINO DI PORRI E PATATE 14.00

con crema di funghi porcini* e indivia riccia.

IL VITELLO TONNATO 14.00

con la sua crema e polvere di olive nere.

LA TARTIFLETTE CLASSICA 16.00

con Pancetta di Bertolin, patate, cipolle e formaggio Raclette.



Insalatone

CLASSICA 13.00

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

CAESAR 13.00

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

VALDOSTANA 14.00

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



Conviviali

**PIERRADE DI CARNE
PIEMONTESE**

(MINIMO 2 PERSONE - GRADITA LA PRENOTAZIONE)

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

26.00 CAD

LA RACLETTE SVIZZERA

(MINIMO 2 PERSONE - GRADITA LA PRENOTAZIONE)

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

25.00 CAD

**ARROSTICINI D'AGNELLO*
ALLA PIASTRA "15 PEZZI"**

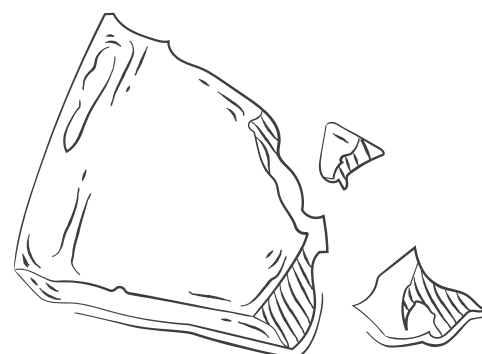
con il suo contorno e le nostre salse.

20.00

LA FONDUTA VALDOSTANA

Con polenta** frita e crostini.

14.00



L'ACQUA DIVIDE GLI UOMINI...

... IL VINO LI UNISCE



Primi

MEZZI PACCHERI BIANCHI E NERI .. 19.00

con gamberi*, bisque e pesto di pistacchio

SPAGHETTI QUADRATI ALLA

CARBONARA 15.00

con guanciale e pecorino romano.

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO 16.00

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

RAVIOLI* DEL PLIN 16.00

al ragù bianco di cervo*.

GNOCCHI DI PATATE ALL'ORTICA ... 16.00

crema alla toma "Torta del casaro", mocetta, grappa e caramello di miele soffiato.

CRESPILLE ALLA VALDOSTANA 14.00

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

ZUPPA DI CIPOLLE ROSSE 12.00

gratinata al Grana Padano

TAGLIOLINI ANNI 70 18.00

tagliolini al nero di seppia, salmone*, vodka e crema di bisque.

SUPER COSTOLETTA

25.00



La nostra costoletta più iconica:

300 grammi di vitello con osso, scelto per tenerezza e sapore. Viene impanata con farina di mais e Panko per una croccantezza speciale e fritta nel burro chiarificato, che le dona una doratura perfetta.

All'interno resta rosata e succosa vicino all'osso. La serviamo con patatine croccanti e le nostre salse esclusive.

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 POLLY

pane* ciabatta ai cereali, pollo*, tomino grigliato, pomodoro ciliegino secco, bernese all'aglio, salsa yogurt, rucola, patatine fritte*.

16.00



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 di Arnad D.O.P.

FILETTO

CON CREMA AL BLEU D'AOSTE 27.00

con mela caramellata.

LA TAGLIATA AL NATURALE..... 20.00

con salse fatte in casa.

LA TAGLIATA SECONDO NOI 22.00

lardo d'Arnad D.O.P e castagne al miele.

GAMBERONI* PIASTRATI 20.00

marinati al prezzemolo, whisky torbato, serviti con salsa aioli fatta in casa e patate alla piastra.

FRITTO MISTO DEL GOLFO 19.00

con calamari* e gamberi*.



NEBBIOLO DOC "BARMET"

25.00



MON BLANC "LES CRETES"

24.00

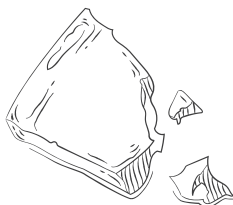


DOLCETTO D'OVADA "TENUTA GAGGINO"

20.00

A CENA OGNI PIATTO È UN PRETESTO...

... PER CONDIVIDERE SORRISI E STORIE





**BIONDA
"KRONENBOURG"**
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, Bleu d'Aoste, Mocetta.

CLASSICA DELLE ALPI 15.00

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

De Bosses

Prosciutto Crudo "Gran Cru de Bosses", stagionato in montagna e caratterizzato da profumi delicati e gusto equilibrato.

Prosciutto cotto "Jambon Cuit à la Braises", cotto lentamente alla brace secondo tradizione per un sapore autentico.

Classiche

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 11.00

Pomodoro, Mozzarella, Peperoni*, Melanzane*, Zucchine*

NAPOLI 9.00

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Olive.

DIAVOLA 9.00

Pomodoro, Mozzarella, Spianata.

BUFALINA 12.00

Pomodoro, Bufala, Crema di Basilico.

Speciali

LA CAVE 11.00

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

KIT 12.00

Pomodoro, Bufala, Gran Cru de Bosses, Rucola, Bordo ripieno di Ricotta.

ENRICO 10.00

Pomodoro, Mozzarella, Spianata Piccante, Gorgonzola.

PARMIGIANA 11.00

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane*, Grana.

RUSTICA 10.00

Mozzarella, Gorgonzola, Cipolla e Speck.

DELICATA 13.00

Pomodoro, Mozzarella, Gran Cru de Bosses, Burrata, Granella di Pistacchio.

ESTIVA 11.00

Mozzarella, Bresola, Rucola, Grana, Pomodorini.

MONTANARA 12.00

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Porcini*.

MARIA 13.00

Mozzarella, Jambon Cuit à la Braises, Burrata, Granella e Crema di Pistacchio.

CALABRESE 12.00

Pomodoro, Mozzarella, Cipolle, Nduja, Pomodorini Gialli.

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.

MARGHERITA 8.00

Pomodoro, Mozzarella.

Aggiunta Ingrediente +2 | Aggiunta Bufala +3 | Aggiunta Burrata +4 | Base Senza Glutine +4

La pizza viene servita esclusivamente a cena.



LA PIZZA È UN ABBRACCIO ...

... CHE UNISCE SAPORI E PERSONE.



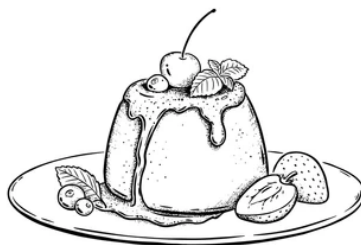
Dolci Tentazioni

CREMA SANT'ORSO

AL CIOCCOLATO 75% 8.00
con tegole Valdostane.

TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO ... 8.00
con crema al zabaione caldo.

PANNA COTTA FATTA IN CASA 7.00
Con frutta Fresca.



Classici della Cave

LOSA DI FORMAGGI VALDOSTANI ... 10.00
con mostarda dolce d'uva.

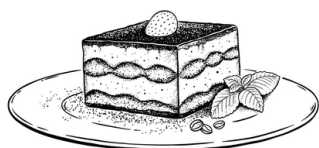
TARTE TATIN* DI MELE 8.00
con gelato fior di latte.

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

IL TIRAMISÙ DELLO CHEF 8.00

ZABAIONE CALDO 10.00
con i suoi torcetti.

**CREMA CATALANA
IN CROSTA DI CAMELLO** 7.00



Sorbetti e Gelati

SORBETTO AL LIMONE FRESCO .. 6.00

**SORBETTO ALLA MELA
VALDOSTANA** 6.00

CREMA AL CAFFÈ 6.00

GELATO AL FIOR DI LATTE 7.00

**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.



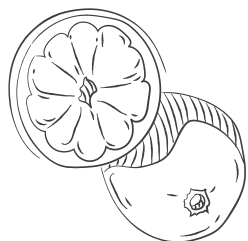
**PASSITO DI MOSCATO
PETIT GRAIN (0,375)
"CAVE DES ONZE
COMMUNES"**
30.00



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



**ROSÉ VDA DOP
"LE CLOCHER"**
24.00



SE L'ANTIPASTO È AMORE ...

... IL DESSERT COSA SARÀ MAI?



