



**LA**  
**CAVE**  
**DES**  
**AMIS**



## Antipasti

**TAGLIERE VALDOSTANO DI SALUMI E FORMAGGI | 19**  
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.

**LOSA DI FORMAGGI VALDOSTANI | 16**  
con mostarda dolce d'uva.

**BATTUTA DI CARNE PIEMONTESE | 16**  
Trito di capperi, acciughe, cipolla, aglio, senape, prezzemolo, mousse di caprino.

**LUMACHE\*\* MADAME ESCARGOT | 16**  
alla parigina profumate al Lardo d'Arnad D.O.P. (12 Pz

**SFORMATINO DI PORRI E PATATE | 14**  
con crema di funghi porcini\* e indivia riccia.

**IL VITELLO TONNATO | 14**  
con la sua crema e polvere di olive nere.

**TARTARE DI TONNO\* | 17**  
con crumble di pomodorini secchi, uvetta,  
pinoli, chips di verdure e crema di burrata.

## Primi

**LA TARTIFLETTE CLASSICA | 16**  
con Pancetta di Bertolin, patate, cipolle e formaggio Raclette.

**CREPELLE ALLA VALDOSTANA | 14**  
con Jambon Cuit à la Braise e Fontina D.O.P.

**ZUPPA DI CIPOLLE ROSSE | 12**  
con Pain Brioche gratinata al Grana Padano.

**LA FONDUTA VALDOSTANA | 14**  
Con polenta\*\* fritta e crostini.

## Secondi

**GAMBERONI\* PIASTRATI | 20**  
marinati al prezzemolo, whisky torbato, serviti con salsa aioli fatta in casa e patate alla piastra.

**FILETTO AI FUNGHI\* PORCINI | 28**  
profumati al lardo di Arnad D.O.P.

**FILETTO  
CON CREMA AL BLEU D'AOSTE | 27**  
con mela caramellata.

**LA TAGLIATA AL NATURALE | 20**  
con salse fatte in casa.

**LA TAGLIATA SECONDO NOI | 22**  
lardo d'Arnad D.O.P e castagne al miele.

**FRITTO MISTO DEL GOLFO | 19**  
con calamari\* e gamberi\*

## Cave Burger

### HAMBURGER D.O.P. | 17

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

### HAMBURGER VIKY | 16

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

### HAMBURGER POLLY | 16

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

## Insalatone

### L'INSALATA CAESAR | 13

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

### L'INSALATONA CLASSICA | 13

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

### L'INSALATONA VALDOSTANA | 14

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

## Dolci

### I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA | 8

### IL NOSTRO GELATO | 7

### IL SORBETTO | 6

\* 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.

## 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, Fonduta, 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\*, Salsa di basilico, 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.