





### TORRETTE "NICOLA DEL NEGRO"

26.00



### 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  
mousse di caprino, lamponi, crema d'arachidi e spugna alle erbe.



**LUMACHE\*\*  
MADAME ESCARGOT** (12 PZ) ..... 16.00  
Alla parigina, profumate al Lardo d'Arnad D.O.P.



**INSALATA DI POLPO\*E PATATE** ..... 17.00  
Olive nere taggiasche, pesto di limone, rosti\* di patate e la sua  
emulsione



**SFORMATO DI BACCALÀ\*** ..... 14.00  
profumato al limone, su letto di pomodoro giallo profumato al  
basilico



**IL VITELLO TONNATO** ..... 15.00  
con la sua crema e polvere di olive nere.



**LA TARTIFLETTE CLASSICA** ..... 16.00  
con Pancetta di Bertolin, patate, cipolle e formaggio Raclette.



**FONTINA IN CARROZZA\*\*  
DI PANELLE AI CECI** ..... 16.00  
Fontina in carrozza frita e servita con bavarese di pomodoro e  
cutney di mele e sedano



## Insalatone

**CLASSICA** ..... 14.00  
con verde, carote, pomodori, carciofi, tonno, mozzarelline e olive



**CAESAR** ..... 15.00  
Fontina in carrozza frita e servita con bavarese di pomodoro e  
cutney di mele e sedano



**VALDOSTANA** ..... 15.00  
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,  
arrosticini, cipolline, cetriolini, le nostre salse fatte  
in casa "B.B.Q., Chimichurri, salsa bernese all'aglio 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"

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

### GLI SCHIAFFONI ..... 19.00

con gamberi\*, la loro 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

allo stracotto di guancia\* brasata, castagne arrostate.



### GNOCCHETTI TRICOLORI ..... 16.00

ragù di verdure fresche, zucchine marinate e spugna alle erbe.



### CRESPILLE ALLA VALDOSTANA .... 14.00

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



### TAJARIN LA CAVE DES AMIS ..... 16.00

tagliolini crema di limone e panna, gamberi\*,  
gamberone\*, prezzemolo



### LA NOSTRA PARMIGIANA DI MELANZANE ..... 13.00

melanzane a cubetti\*, datterino giallo,  
mozzarella di bufala e basilico.



## 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 frita  
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 rustico con carne piemontese, uovo,  
scamorza, cipolla caramellata, maionese, patatine.  
fritte\*.



16.00

### HAMBURGER POLLY

pane Bun al carbone vegetale, tomino grigliato,  
pomodoro ciliegino secco, bernese all'aglio, salsa  
yogurt, rucola, patatine fritte\*.



16.00



## Secondi

### SCALOPIA DI VITELLO ALLA VALDOSTANA ..... 18.00

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



### LA TAGLIATA AL NATURALE..... 20.00

con le nostre salse fatte in casa. ed il suo contorno.



### LA TAGLIATA SECONDO NOI..... 22.00

con lardo d'Arnad D.O.P e castagne al miele ed il suo contorno.



### FRITTO MISTO DEL GOLFO ..... 19.00

con calamari\* e gamberi\*..



### POLPO CROCCANTE ..... 19.00

tentacolo di polpo\* fritto 110 gr, patata all'aglio e la sua emulsione.



### 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





**PAULANER  
MÜNCHNER HELL**

**LAGER BIONDA**

**40 CL 7,00**



**PAULANER  
HEFE-WEISSBIER**

**WEISS DORATA**

**50 CL 7,50**



**PAULANER  
SALVATOR**

**DOPPELBOCK AMBRATA**

**30 CL 5,00**

# Le Nostre Pizze



## 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 e Nocetta.

**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 e Salsa al Basilico.

**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.

La farina può contenere tracce di soia e senape

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.



SOFFICE DI CIOCCOLATO ..... 8.00

con caramello salato, la sua ganache e crema pasticcera al caffè.



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



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



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?



# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



13

## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



2

## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



4

## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



6

## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



8

## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



10

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



12

## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



14