
LA
CAVE
DES
AMIS



TORRETTE "NICOLA DEL NEGRO" 28.00



MULLER "LA CROTTA DI VIGNERON" 24.00



SANGIOVESE APPASSIMENTO "GALANTE" 30.00

Antipasti

TAGLIERE VALDOSTANO 21.00
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 .. 18.00
Con mostarda dolce d'uva.

BATTUTA DI CARNE PIEMONTESE.. 17.00
Mousse di caprino, lamponi disidratati,
crema d'arachidi e spugna alle erbe.

LUMACHE 17.00**
MADAME ESCARGOT (12 PZ)
Alla parigina, profumate al Lardo d'Arnad D.O.P.

INSALATA DI POLPO* TIEPIDO..... 17.00
ALLA LIGURE
Patate, olive taggiasche, pesto, pomodorini

SFORMATO DI BACCALÀ*..... 15.00
Con crema di bagna cauda

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

LA TARTIFLETTE CLASSICA..... 17.00
Con Pancetta di Bertolin, patate, cipolle e formaggio Raclette.

Insalatone

CLASSICA 14.00
Verde, carote, pomodori, carciofi, tonno, mozzarelline e olive

CAESAR 15.00
verde, Fontina, pomodori, pollo grigliato, crostini e salsa Caesar

VALDOSTANA..... 15.00
Verde, mele, sedano, mocetta,
tometta gratinata con miele e noci.

LE NOSTRE SPECIALITÀ CONVIVIALI

LA RACLETTE SVIZZERA DE MONTAGNE IN DUE VERSIONI CLASSICA O FUMÈ
Formaggio Raclette, servito con sottaceti, salumi tipici e patate bollite

PRENOTA IL TUO TAVOLO ESCLUSIVO (MINIMO DUE PERSONE) 28.00 PER PERSONA

ARROSTICINI D'AGNELLO* ALLA PIASTRA "15 PEZZI"
Con contorno e le nostre salse.

20.00

LA FONDUTA VALDOSTANA DI FONTINA O DI BLEU D'AOSTE
Con polenta** fritta e crostini.

15.00

LA CAVE DES AMIS

L'ACQUA DIVIDE GLI UOMINI...

... IL VINO LI UNISCE

Primi

GLI SCHIAFFONI 20.00
Con gamberi*, la loro bisque e pesto di pistacchio

SPAGHETTI QUADRATI..... 16.00
ALLA CARBONARA
Con guanciale e pecorino romano.

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO..... 17.00
AI FUNGHI* PORCINI
Profumati al lardo d'Arnad D.O.P.

RAVIOLI* DEL PLIN 17.00
AL CAMOSCIO
Al ragù di camoscio profumato al Genepy .

GNOCCHETTI AL BLEU D'AOSTE 16.00
Gnocchetti tricolori, fonduta al Bleu d'Aoste,
la sua mela e briciole di pane nero.

CRESPELLE ALLA VALDOSTANA 14.00
con Jambon Cuit à la Braise e Fontina D.O.P.

TAJARIN LA CAVE DES AMIS 17.00
Tagliolini alla crema di limone, gamberi*,
gamberone*, prezzemolo

ZUPPA DI CIPOLLE 13.00
Con Pain Brioche, gratinata alla Fontina D.O.P.

LA NOSTRA SUPER COSTOLETTA

SUPER COSTOLETTA
28.00
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 rustico con carne piemontese, uovo, scamorza, cipolla caramellata, maionese, patatine fritte*.

16.00

HAMBURGER POLLY
Pane* Bun al carbone vegetale, milanese di pollo*, tomino grigliato, pomodoro ciliegino secco, bernese all'aglio, salsa yogurt, rucola, patatine fritte*.

16.00

Secondi

SCALOPPA DI VITELLO 18.00
ALLA VALDOSTANA
Jambon Cuit à la Braise, Fontina D.O.P. ed il suo contorno.

FILETTO AI FUNGHI* PORCINI 28.00
Profumato al lardo di Arnad D.O.P..

FILETTO CON CREMA 27.00
AL BLEU D'AOSTE
Con mela caramellata ed il suo contorno.

LA TAGLIATA AL NATURALE 20.00
C on 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* e salsa all'aglio.

TENTACOLO DI POLPO* FRITTO 20.00
Porzione da 110 gr, le sue verdure e salsa all'aglio.



NEBBIOLO DOC
"BARMET"
26.00



MON BLANC
"LES CRETES"
25.00



MERLOT "CROTHA"
LA CORTE DEI GRECI
20.00

A CENA OGNI PIATTO È UN PRETESTO...

... PER CONDIVIDERE SORRISI E STORIE

LA CAVE DES AMIS



PAULANER MÜNCHNER HELL

LAGER BIONDA

40 CL 7,00



PAULANER HEFE-WEISSBIER

WEISS DORATA

50 CL 7,50

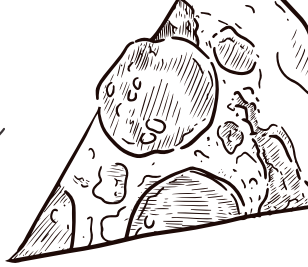


PAULANER SALVATOR

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 Braise.

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 Mocetta.

CLASSICA DELLE ALPI **15.00**
Pomodoro, Mozzarella, Fontina,
Jambon Cuit à la braise, Porcini*.

NOVITÀ IMPASTO INTEGRALE



FARINA INTEGRALE MACINATA A PIETRA PER UN PRODOTTO PIÙ SANO, PIÙ DIGERIBILE E RICCO DI FIBRE

Speciali

CREMOSA **12.00**
Mozzarella ,Stracchino, patate alla piastra.

KIT **12.00**
Pomodoro, Bufala, Gran Cru de Bosses,
Rucola, Bordo ripieno di Ricotta.

ENRICO **11.00**
Pomodoro, Mozzarella, Spianata Piccante, Gorgonzola.

RUSTICA..... **11.00**
Mozzarella, Gorgonzola, Cipolla e Speck.

DELICATA **13.00**
Pomodoro, Mozzarella, Gran Cru de Bosses,
Burrata, Granella di Pistacchio.

ESTIVA..... **12.00**
Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana, Pomodorini.

MONTANARA **13.00**
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Porcini*.

MARIA..... **13.00**
Mozzarella, Jambon Cuit à la Braise,
Burrata, Granella e Crema di Pistacchio.

FOCACCIA DELLA NONNA **13.00**
Stracchino, prosciutto cotto, rucola e pomodorini.

FARINATA LIGURE **10.00**
con farina di ceci.

NOVITÀ

Classiche

QUATTRO STAGIONI **11.00**
Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Carciofi, Cotto, Olive.

AMERICANA **11.00**
Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine*.

TIROLESE **11.00**
Pomodoro, Mozzarella, Brie, Speck.

ORTOLANA **12.00**
Pomodoro, Mozzarella,Peperoni*,Melanzane*,Zucchine*

NAPOLI **10.00**
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Olive.

DIAVOLA.....**10.00**
Pomodoro, Mozzarella, Spianata.

BUFALINA.....**12.00**
Pomodoro, Bufala, Crema di Basilico.

NOSTROMO **11.00**
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle.

CALZONE.....**11.00**
Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Funghi, Olive Nere.

VALDOSTANA.....**11.00**
Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Cotto.

RADICCHIO E ZOLA **11.00**
Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola.

ZOLA E PERE.....**11.00**
Mozzarella, Gorgonzola, Pere.

QUATTRO FORMAGGI.....**12.00**
Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Brie, Gorgonzola.

MARGHERITA **8.00**
Pomodoro, Mozzarella.

LA CAVE DES AMIS

La farina può contenere tracce di soia e senape

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

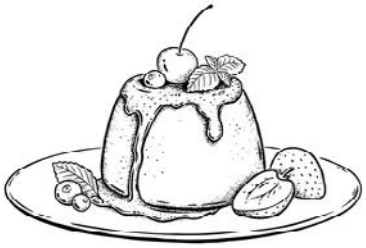
La pizza viene servita esclusivamente a cena.

LA PIZZA È UN ABBRACCIO ...

... CHE UNISCE SAPORI E PERSONE.



Dolci Tentazioni



CREMA SANT'ORSO..... 8.00
AL CIOCCOLATO 75%
Con tegole Valdostane.

SOFFICE DI CIOCCOLATO..... 9.00
Nella sua cocotte accompagnato da una namelaka al caramello con granelli di sale nero.

PANNA COTTA FATTA IN CASA 7.00
Con frutta Fresca.



Classici della Cave

PICCOLA LOSA..... 10.00
DI FORMAGGI VALDOSTANI
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 7.00
IN CROSTA DI CARAMELLO

Sorbetti e Gelati

SORBETTO AL LIMONE FRESCO..... 6.00

SORBETTO ALLA MELA..... 6.00
VALDOSTANA

CREMA AL CAFFE..... 6.00

COPPA DI GELATO 7.00
ARTIGIANALE DELLA CAVE



LO ZABAIONE CALDO CON 10.00
IL SUO TORCETTO VALDOSTANO



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



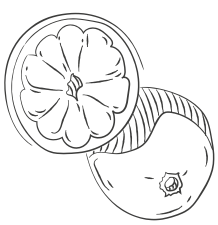
BLANC FRIPON BRUT "CAVE MONT BLANC" 25.00



ROSÉ VDA DOP "LE CLOCHER" 24.00

* 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.



SE L'ANTIPASTO È AMORE ...
... IL DESSERT COSA SARÀ MAI?

LA CAVE DES AMIS

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1 GLUTINE

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

2 CROSTACEI

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

3 UOVA E DERIVATI

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

4 PESCE

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

5 ARACHIDI E DERIVATI

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

6 SOIA

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

7 LATTE E DERIVATI

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

8 FRUTTA A GUSCIO

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

9 SEDANO

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

10 SENAPE

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

11 SESAMO

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

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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

13 LUPINI

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

14 MOLLUSCHI

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

LA CAVE DES AMIS

La Cantina Dei Vini Valdostani

Vini Spumante

BLANC FRIPON BRUT **25.00**
Cave Mont Blanc

Vini Bianchi

MULLER THURGAU **24.00**
V.D.A. DOC, La Crotta di Vegneron

BLANC DE MORGEX ET LA SALLE **25.00**
V.D.A. DOC, Cave Mont Blanc

MONT BLANC **25.00**
Les Cretes (assemblaggio di vini bianchi)

PETIT ARVINE **26.00**
Le Clocher

PETIT ARVINE **16.00**
Le Clocher (0,375 cl)

Vini Rossi

TORRETTE **14.00**
V.D.A. DOC Le Clocher (0,375 cl)

TORRETTE **28.00**
V.D.A. DOC Nicola del Negro

PINOT NOIR **26.00**
V.D.A. DOC Le Clocher

LA SABLA **31.00**
Les Crêtes (assemblaggio di uve)

NEBBIOLO "BARMET" **26.00**
V.D.A. DOC Cave de Donnas (Vitigno Picotendro, Freisa Nebbiolo)

DONNAS **32.00**
V.D.A. DOC Cave de Donnas (Vitigno Picotendro Nebbiolo in purezza)

ENFER D'ARVIER **42.00**
V.D.A. DOC Coenfer (Petit Rouge, Pinot Noir)

GAMAY **27.00**
V.D.A. DOC La Crotta di Vegneron

FUMIN "ESPRIT FOLLET" **39.00**
V.D.A. DOC Coenfer (Petit Rouge) La Crotta di Vegneron

TORRETTE SUPERIOR **42.00**
Torrette Superior, V.d.A. DOC, Anselmet

La Cantina Dei Nazionali

Vini Spumante

SEDICI GAGGINO **20.00**
Rosé Extra Dry (Piemonte)

MILLAGE **25.00**
Prosecco Extra Dry (Veneto)

CA' DE PAZZI **38.00**
Franciacorta Brut (Lombardia)

CA' DE PAZZI **46.00**
Franciacorta Brut Rosé (Lombardia)

BELLAVISTA **56.00**
Franciacorta Alma Brut (Lombardia)

ARMANI **38.00**
Trento DOC Brut metodo classico (Trentino)

Vini Bianchi

MALVASIA PUNTINATA YPNOSIS **20.00**
IGT La Corte dei Greci (Lazio)

CHARDONNAY **25.00**
Ascendum (Trentino)

GEWURZTRAMINER **25.00**
Ascendum (Trentino)

Vini Rosati

LE CLOCHER **24.00**
Rosè (Valle d'Aosta)

ROSÉ APHRODITE URANIA **21.00**
IGT La Corte dei Greci (Lazio)

Vini Rossi

VALPOLICELLA CLASSICO **14.00**
Bolla (0,375 cl - Veneto)

MERLOT "CRETHA" **20.00**
La Corte dei Greci (Lazio)

BARBERA DEL MONFERRATO **21.00**
Tenuta Gaggino (Piemonte)

BARBERA D'ALBA SUP. "SCASSA" **32.00**
DOC, Bruna Grimaldi (Piemonte)

NEBBIOLO LANGHE **30.00**
DOC, Dante Rivetti (Piemonte)

BAROLO **55.00**
DOCG, Cà Bianca (Piemonte)

GALANTE **30.00**
DOC, Sangiovese Appassimento (Emilia-Romagna)

VALPOLICELLA CLASSICO **27.00**
Armani Egle (Veneto)

VALPOLICELLA RIPASSO **30.00**
Armani (Veneto)

MORELLINO DI SCANSANO **23.00**
Melini (Toscana)

CHIANTI **35.00**
Classico "Peppoli" DOCG, Marchesi Antinori (Toscana)

BOLGHERI **38.00**
Podere dei Musi (Toscana)

PRIMITIVO PETRELLI **25.00**
Salento (Puglia)

Vini Dolci

MOSCATO ASTI DOLCE **22.00**
DOCG Acquesi (Piemonte)

PETIT GRAIN MOSCATO PASSITO **30.00**
VDA, Cave des onze Communes (0,375 cl)

Vini Della Casa

BIANCO O ROSSO 1 LT | 1/2 LT | 1/4 LT ..... **10.00 | 7.00 | 5.00**
VINO DELLA CASA AL CALICE **4.00**
VINO AL CALICE PROSECCO/MALVASIA/TORRETTE/ROSÉ **6.00**
CALICE PASSITO **9.00**