

La Cave



Ristorante

Acqua € 2,00
Water € 2.00

Coperto € 2,00
Service € 2.00

Desserts € 5,00
Desserts € 5.00

ANTIPASTI

STARTERS

Escargots 6 - 12 pezzi (7) <i>Escargots (snails) 6 - 12 pieces</i>	€ 10.00 - € 18.00
Crostoni di polenta con lumache in umido <i>Polenta croutons with stewed snails</i>	€ 12.00
Salade de chèvre chaud <i>Salad with chèvre chaud cheese</i>	€ 15.00

MENU TRADIZIONALI

Minimo 2 persone
€ 25,00 / persona

TRADITIONAL MENUS

Minimum 2 persons
€ 25.00 / person

Fondue Bourguignonne (3-7-9-10)

Cubetti di vitello, pollo, salsiccia e würstel da cuocere nell'olio bollente. Serviti con salse, crudités ed accompagnati da patate intere con la loro buccia

Veal and chicken breast cubes, sausages and wurstels to cook in hot oil. Served with raw vegetables and potatoes with their skin

Fondue Chinoise (3-7-9-10)

Fettine sottili di vitello e pollo, salsiccia e würstel da cuocere nel brodo bollente. Servite con salse, crudités e patate intere con la loro buccia

Thin slices of veal and chicken, sausages and wurstels to cook in broth. Served with sauces, raw vegetables and potatoes with their skin

Pierrade (3-7-9-10)

Fettine sottili di vitello, pollo, salsiccia e würstel da grigliare sulla piastra rovente. Servite con salse, crudités ed accompagnate da patate intere con la loro buccia

Thin slices of veal and chicken breast, sausages and wurstels to grill on the hot plate. Served with sauces, raw vegetables and potatoes with their skin

Pierrade royale, € 40 / persona (3-7-9-10)

Pierrade di filetto di vitello Fassona e bistecca di maiale Cerdo Duroc, da grigliare insieme alle verdure sulla piastra rovente. Servite con salse, crudités ed accompagnate da patate intere con la loro buccia

Pierrade with Fassona beef tenderloin and Cerdo Duroc pork steak, to grill together with veggies on the hot plate. Served with sauces, raw vegetables and potatoes with their skin

Chapeau tartare (3-7-9-10)

Griglia e brodo: Fettine sottili di vitello e pollo, salsiccia e würstel da grigliare su di un cono rovente e da cuocere nel brodo posto intorno allo chapeau. Accompagnato da crudités e patate intere con la loro buccia

Grill and broth: Thin slices of veal and chicken, sausages and würstels to grill on a cone plate and to cook in the broth around the cone (the "chapeau"). Served with raw vegetables and potatoes with their skin

Raclette (7-9)

Formaggio raclette da fondere, accompagnato da salumi, crudités e patate intere con la loro buccia

Raclette cheese to melt and to enjoy with cold cuts, raw vegetables and potatoes with their skin

Fondue savoyarde (7-9)

Ai tre formaggi: Comté, Beaufort, Emmental, da gustare nel pentolino con pezzi di pane e salumi. Accompagnato da crudités e patate intere con la loro buccia

Melted three cheese: Comté, Beaufort, Emmental, to enjoy in the pot with bread cubes and cold cuts. Served with raw vegetables and potatoes with their skin

Tagliere e polente

Tagliere con salumi misti, accompagnati da tre polente: concia (con formaggi, gratinata in forno), con salsiccia in umido e con selvaggina al civet (cotta nel vino).

Con aggiunta di crostone di polenta e lumache in umido, € 30

Cold cuts with three polenta: "concia" (with cheese and gratinéed), with stewed sausages and with venison stew "civet" style (stewed in wine).

With polenta crouton and stewed snails in addition, € 30

MENU BAMBINI

KID'S MENU

- Menu una portata (a scelta fra primo o secondo) € 10.00
One course menu (either pasta or a main course)
- Menu due portate (primo e secondo) € 15.00
Two courses menu (both pasta and a main course)
- Menu Tradizionale € 18.00
(a scelta tra quelli sopra, per bambini fino a 12 anni)
- *Traditional Menu (see above, for kids younger than 12)*