

# La Cave



## Ristorante

Acqua € 2,50  
Water € 2.50

Coperto € 2,50  
Service € 2.50

Desserts € 6,00  
Desserts € 6.00

### APRI PISTA PRIMA DELLE BONTÀ DELLA TRADIZIONE STARTERS

Tartiflette a modo nostro (7)	€ 12.00
(Gratineted potatoes with porchetta, gorgongola cheese and raclette)	
Tomini in crosta (7-8)	€ 12.00
( melty goat cheese with pistachio and rocket salad)	
Polpette della casa con guacamole (1-3)	€ 12.00
(deep fried meatballs with guacamole sauce)	
Vitello tonnato alla vecchia maniera (3-4-6-9)	€ 12.00
(Piedmont's sliced veal with tuna and caper sauce)	
Peperoni arrosto (1-4)	€ 12.00
(Grilled peppers )	
Acciughe al verde (1-4)	€ 12.00
(Anchovies with parsley sauce)	
Escargots alla parigina (1)	6 pz € 12.00
(Snails with parsley and garlic filling)	
Battuta di Fassone nature (1-7)	€ 12.00
(Piedmont's Fassone beef tartar )	
Flan di verdure con fonduta di formaggio (1-3-7)	€ 12.00
(Vegetables flan with Cheese sauce)	
Grand tagliere salumi e formaggi	€ 25.00
(Mixed coldcats and seasoned cheeses)	
Polenta a scelta tra le proposte (7)	€12.00
(A choice between cheesy o meety polenta)	
Risotto ai funghi ( risotto with mushrooms )	€12.00
Ravioli di magro al burro (Veggy ravioli with butter) (7)	€12.00
Cappelletti in brodo ( beefy ravioli in a broth)	€12.00
Pasta al ragù (Ragout Pasta)	€12.00

## 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 wüstel da cuocere nell'olio bollente. Serviti con salse ed accompagnati da patate intere con la loro buccia

**Veal and chicken breast cubes, sausages and wüstels to cook in hot oil. Served with potatoes with their skin**

### **Fondue Chinoise** (3-7-9-10)

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

**Thin slices of veal and chicken, sausages and wüstels to cook in broth. Served with sauces and potatoes with their skin**

### **Pierrade** (3-7-9-10)

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

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

### **Chapeau tatare** (3-7-9-10)

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

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

## Raclette (7-9)

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

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

## Fondue savoyarde (7-9)

fonduta di formaggi: da gustare nel pentolino con pezzi di pane e salumi. Accompagnato da patate intere con la loro buccia

Melted cheeses: , to enjoy in the pot with bread cubes and cold cuts. Served with potatoes on the skin

## Menù polenta (7)

Polenta nature servita con salsiccia saltata e cipolla, polpette in umido, spezzatino di manzo, crostoni della casa e a completare il tutto la classica polenta concia.

Mix of polenta served with cheese, meat stew, sausages with onion and tomatoes meatballs.

### **Ulteriore accompagnamento ai nostri menù**

Insalata verde 6.00    Patatine fritte 6.00    verdure grigliate 7.00

Pinzimonio 8.00    Cavolo nero saltato 6.00

MENU BAMBINI

KID'S MENU

- Menu 1 portata a scelta tra le proposte del giorno (1-3-7-9) € 10.00  
One course menu choosing from available daily courses
- Menu Tradizionale (1-3-7-9) € 20.00  
(a scelta tra quelli sopra, per bambini fino a 10 anni)  
Traditional Menu (see above, for kids younger than 10)