Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne
cogne
www.cogneturismo.it

Comune di Cogne
Commune de Cogne

Cantine aperte a Cogne

Alpine pearls

Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

€35
VINO ABBINATO INCLUSO

sabato 23 e domenica 24 marzo 2018

Ristorante dell'Hotel La Madonnina del Gran Paradiso

Crema di patate e porcini
con lamelle di trota di Lillaz affumicata

Gnocchi di polenta
con fonduta di Reblezeun invecchiata presso la "Cantina Erbavoglio"

Stracotto di manzo al "Merlot Le Merle"
della Cantina "Les Crêtes" con puré di patate e giardinetto primaverile

Semifreddo al torrone
con riduzione di vino rosso da uve stramature e gocce di caffè

Vini al bicchiere della Cantine "Les Crêtes"

Prenotazioni Tel. 0165.74078

Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne
cogne
www.cogneturismo.it

Comune di Cogne
Commune de Cogne

Cantine aperte a Cogne

Alpine pearls

Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

€35
VINO ABBINATO INCLUSO

menu tematico

sabato 23 e domenica 24 marzo 2018

Ristorante dell'Hotel La Barme

Formaggio caprino alla piastra
su letto di rapa rossa, insalata, arancia e pinoli tostati

Strozzapreti La Barme di acqua e farina
con asparagi, funghi pioppini freschi e guanciale

Spezzatino di fracosta e pancetta di maiale stufato
con olive taggiasche e carciofo spinoso

Strudel di mele tiepido
con zabaione al Génépy

Vini al bicchiere della Cantina "Feudo di San Maurizio"

Prenotazioni Tel. 0165.749177

Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne
cogne
www.cogneturismo.it

Comune di Cogne
Commune de Cogne

Cantine aperte a cogne

Alpine pearls

Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

€35
VINO ABBINATO INCLUSO

sabato 23 e domenica 24 marzo 2018

Ristorante Lou Ressignon

Bavarese di caprino
con asparagi e chips di patate viola

Ravioli di zucca
con crema di parmigiano

Tagliata di Angus argentino
con salsa al porto e patata al cartoccio

Sorbetto al sambuco
con fragole allo zenzero

Vini al bicchiere della Cantina "Cave Gargantua"

Prenotazioni Tel. 0165.74034

Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne
cogne
www.cogneturismo.it

Comune di Cogne
Commune de Cogne

Cantine aperte a Cogne

Alpine pearls

Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

€35
VINO ABBINATO INCLUSO

menu tematico

sabato 23 e domenica 24 marzo 2018

Ristorante dell'Hotel Notre Maison

Insalata di asparagi
e praline di formaggio

❀

Orzotto con barbabietola e pancetta
mantecato al Bleu d'Aoste

❀

Coscia d'anatra confit agli agrumi
con indivia belga

❀

Torta di patate e frutta secca
con salsa alla nocciola

Vini al bicchiere delle Cantine "Grosjean" e "Maison Rosset"

Prenotazioni Tel. 0165.74104

Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne
cogne
www.cogneturismo.it

Comune di Cogne
Commune de Cogne

Cantine aperte a cogne

Alpine pearls

Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

€35
VINO ABBINATO INCLUSO

menu tematico

sabato 23 e domenica 24 marzo 2018

Brasserie Les Pertzes

Sformatino di cavolo viola
su vellutata di peperoni

Gnocchetti di patate
alla toma e timo

Stinchetto di agnello
al profumo di Génépy

Panna cotta ai marroni
e salsa Grand Marnier

Vini al bicchiere delle Cantine "Maison Anselmet" e "La Plantze"

Prenotazioni Tel. 0165.749227

Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne
cogne
www.cogneturismo.it

Comune di Cogne
Commune de Cogne

Cantine aperte a Cogne

Alpine pearls

Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

€35
VINO ABBINATO INCLUSO

sabato 23 e domenica 24 marzo 2018

Ristorante dell'Hotel Ondezana

Salé della casa
con brunoise di verdurine crude

Risotto alla barbabietola
con fonduta al Bleu d'Aoste

Crespelle alla valdostana

Guancialetto di vitello
con fonduta al Bleu d'Aoste

Dessert della casa

Vini al bicchiere delle Cantine "Lo Triolet" e "Les Crêtes"

Prenotazioni Tel. 0165.74248

Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne
cogne
www.cogneturismo.it

Comune di Cogne
Commune de Cogne

Cantine aperte a Cogne

Alpine pearls

Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

€35
VINO ABBINATO INCLUSO

sabato 23 e domenica 24 marzo 2018

Ristorante dell'Hotel Sant'Orso

Battuta di pezzata rossa valdostana
con senape al miele di Cogne e crostino di pane

Straccetti di grano saraceno
con cavolo e Fontina DOP al burro d'alpeggio

Carbonada di pezzata rossa valdostana
con patate lesse

Monte Bianco
con castagne al miele, biscotto di meliga e croccante alla mandorla

Vini al bicchiere delle Cantine "Braga" e "Les Granges"

Prenotazioni Tel. 0165.74821

Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne
cogne
www.cogneturismo.it

Comune di Cogne
Commune de Cogne

Cantine aperte a cogne

Alpine pearls

Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

€35
VINO ABBINATO INCLUSO

menu tematico

sabato 23 e domenica 24 marzo 2018

Ristorante della Baita Sylvenoire

Riso ai mirtilli e carciofi

❀

Trota di Lillaz
profumata alle erbe di montagna

❀

Bacio Sylvenoire

Vini al bicchiere della Cantina "Les Crêtes"

La proposta comprende il servizio di trasporto con motoslitta

Prenotazioni Tel. 330.257514 | 333.2627335

Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne
cogne
www.cogneturismo.it

Comune di Cogne
Commune de Cogne

Cantine aperte a Cogne

Alpine pearls

Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

€35
VINO ABBINATO INCLUSO

menu tematico

sabato 23 e domenica 24 marzo 2018

Enoteca
La Cave de Cogne

Trota di Lillaz marinata
con insalata di cavolo verza e vinaigrette profumata al rafano

❀

Tagliatelle di castagne
al ragù di cervo

❀

Coscetta d'anatra all'arancio e cardamomo
con contorno

❀

Tiramisù al pan ner

Vini al bicchiere delle Cantine "Ottin", "Noussan" e "La Crotta de Tanteun e Marietta"

Prenotazioni Tel. 0165.74498

Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne
cogne
www.cogneturismo.it

Comune di Cogne
Commune de Cogne

Cantine aperte a Cogne

Alpine pearls

Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

€35
VINO ABBINATO INCLUSO

sabato 23 e domenica 24 marzo 2018

Ristorante dell'Hotel Belvedere

Antipasto del nonno
Salamino di barbabietole caldo, cotechino, patate ratte e formaggio di capra

Mille foglie alla Cogneintze

Camoscio al Torrette
con polenta valdostana

Affogato al Génépy
dell'azienda agricola Le Motte

Vini al bicchiere della Cantina "Mont Rêve"

Prenotazioni Tel. 0165.751812

Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne
cogne
www.cogneturismo.it

Comune di Cogne
Commune de Cogne

Cantine aperte a cogne

Alpine pearls

Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

€35
VINO ABBINATO INCLUSO

sabato 23 e domenica 24 marzo 2018

La Maison du Goût
Café

Piccolo tagliere di salumi e formaggi km 0
con salsine abbinate

Insalata della nonna
con rape rosse, crostini di pane nero e toma dell'azienda agricola Garin

❀

Risotto con noci, miele e Fontina dolce
dell'azienda agricola Garin

❀

Camoscio con polenta
di farina di mais macinata a pietra

❀

Colomba ai frutti di bosco de La Maison du Goût
con gelato alla vaniglia

Caffè

Vini al bicchiere della Cantina "Mont Rêve"

Prenotazioni Tel. 0165.1845271