

LES SAVEURS
DE L'ALPAGE
26 e 27 settembre

Devétéya
de Cogné

€ 35,00 a persona
(bevande escluse)
gradita la prenotazione

BRASSERIE
Les Pertzes

Rue Dottor Grappein, 93
+39 0165 749227

Risotto al Coquadar dell'az. agr. *Garin*
con porri e polvere di Jambon de Bosses

Stracotto di reale al vino rosso Fumin
e Pommes Duchesse

Gelato alla crema di Cogné
dell'az. agr. Costa del Pino

Caffè



ALPINE
PEARLS
eco-friendly escapes



BCC
VALDOSTANA
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



LES SAVEURS
DE L'ALPAGE
26 e 27 settembre

Devétéya
de Cogné

€ 35,00 a persona
(bevande escluse)
gradita la prenotazione

La Barme

Frazione Valnontey, 8
+39 0165 749177

Carpaccio di mocetta all'olio di noci
e lardo di Arnad con Mécoulin
della *Maison du Goût* e castagne al miele

Straccetti di farina di castagne alla mocetta
e dadolata di toma alle spezie dell'az. agr. *Garin*

Civet di cervo con guanciale,
timo della Valnontey e polenta rustica

Panna cotta
ai frutti di bosco

Acqua



ALPINE
PEARLS
eco-friendly escapes



BCC
VALDOSTANA
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



LES SAVEURS
DE L'ALPAGE
26 e 27 settembre

Devétéya
de Cogne

€ 35,00 a persona
(bevande escluse)
gradita la prenotazione

La Cave de Cogne

Rue Bourgeois, 50
+39 0165 74498

Fagottino di pasta sfoglia
con salsiccia d'Arnad, radicchio
e porri dell'az. agr. *Le Beson*

Gnocchi di patate con formaggio erborinato
dell'az. agr. *Garin* e boudin croccante

Assaggio di carbonada di camoscio
cacciato in Valle d'Aosta su polenta

Panna cotta di latte a km 0
dell'az. agr. *Costa del Pino* e frutti di bosco



ALPINE
PEARLS
eco-friendly escapes



BCC
VALDOSTANA
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



LES SAVEURS
DE L'ALPAGE
26 e 27 settembre

Devétéya
de Cogne

€ 35,00 a persona
(bevande escluse)
gradita la prenotazione

La Madonnina

DEL GRAN PARADISO

Rue Laydetré, 7
+39 0165 74078

La mezzaluna di capra e pecora croccante
su porri in crema e fritti dell'az. agr. *Le Beson*

La vellutata di ortiche
fonduta di Fontina dell'az. agr. *Giolitto Giovanni*
e crumble salato ai semi

La guancia di bovino valdostano brasata
purè di patate e bietole

La millefoglie croccante
namelaka di crema di Cogne,
salsa al caramello e mandorle



ALPINE
PEARLS
eco-friendly escapes



BCC
VALDOSTANA
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



LES SAVEURS
DE L'ALPAGE
26 e 27 settembre

Devétéya
de Cogne

€ 35,00 a persona
(bevande escluse)
gradita la prenotazione

Lou Ressignon

Rue Mines de Cogne, 22
+39 0165 74034

Sformatino di verza e patate
con bagna cauda, pesto di ortiche
e granella di nocciola

Ravioli verdi di erbette
su fonduta di toma Fleur
dell'az. agr. *La Ferme du Grand Paradis*

Bocconcini di cervo valdostano al Picotendro
con polenta rustica

Crema di Cogne
con tegole



ALPINE
PEARLS
eco-friendly escapes



BCC
VALDOSTANA
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



LES SAVEURS
DE L'ALPAGE
26 e 27 settembre

Devétéya
de Cogne

€ 35,00 a persona
(bevande escluse)
gradita la prenotazione

Notre Maison

Frazione Cretaz, 8
+39 0165 74104

Salmerino in carpione

Risotto alla fonduta e porcini
con Fontina dell'az. agr. *Giolitto Giovanni*

Panna cotta
con salsa ai lamponi



ALPINE
PEARLS
eco-friendly escapes



BCC
VALDOSTANA
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



LES SAVEURS
DE L'ALPAGE
26 e 27 settembre

Devétéya
de Cogne

€ 35,00 a persona
(bevande escluse)
gradita la prenotazione

Sant'Orso

Rue Bourgeois, 2
+39 0165 74821

Antipasto misto Maison:

flan di carciofi con fonduta di toma
dell'az. agr. *Costa del Pino*, vitello tonnato
cotto rosa, crostino di pan brioche fatto in casa,
burro dell'az. agr. *Garin* e acciughe

Favò di Ozein

con pane nero di Cogne e Fontina dell'az. agr. *Garin*

Gran Paradiso:

tortino alle castagne, cremoso ai marroni,
panna montata e meringhe



ALPINE
PEARLS
eco-friendly escapes



BCC
VALDOSTANA
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



LES SAVEURS
DE L'ALPAGE
26 e 27 settembre

Devétéya
de Cogne

€ 35,00 a persona
(bevande escluse)
gradita la prenotazione

TRATTORIA
Sonveulla

Rue Limnea Borealis, 47
+39 0165 1911005

Carpaccio di carne messata
del salumificio *Sonveulla* con olio di noci e grana

Gnocchi di patate
con crema di toma dell'az. agr. *Costa del Pino*

Agnello cotto a bassa temperatura
dell'az. agr. *Le Beson*
con patate al forno

Crema di Cogne con tegole
con latte e panna dell'az. agr. *Costa del Pino*



ALPINE
PEARLS
eco-friendly escapes



BCC
VALDOSTANA
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

