

Consorzio
Operatori Turistici
Valle di Cogne

cogne

www.cogneturismo.it



Comune di Cogne
Commune de Cogne

antenne aperte a cogne

Alpine
pearls



Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

€35
VINO
ABBINATO
INCLUSO

sabato 1 e domenica 2 aprile 2017

Ristorante dell'Hotel La Madonnina del Gran Paradiso

Trota di Lillaz leggermente affumicata

crostone di pane d'orzo, riduzione al "vitigno friulano" e burro salato



Tagliatelle al tartufo e punte d'asparagi

scaglie di toma dolce invecchiata presso la "Cantina Erbavoglio"



Ossobuco di cervo cotto dolcemente

perle di polenta bianca e giardinetto primaverile



Cre moso alle pere e ristretto di Picolit

spugna alla mandorla

**Vini al bicchiere della Tenuta Villa Nova
Friuli Venezia Giulia - Regione Ospite 2017**

Prenotazioni Tel. 0165.74078

Consorzio
Operatori Turistici
Valle di Cogne

cogne

www.cogneturismo.it



Comune di Cogne
Commune de Cogne

antenne aperte a cogne

Alpine
pearls



Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

sabato 1 e domenica 2 aprile 2017

€35
VINO
ABBINATO
INCLUSO

Ristorante Lou Ressonon

Insalata rustica

con tête de moine e riduzione al balsamico



Risotto al boudin

spuma di Bleu d'Aoste e briciole di pane nero



Pancia di maiale

cotta a bassa temperatura con salsa alla mostarda di frutta



Mantecato al mirtillo

*con fragole profumate al Pierrot (vendemmia tardiva Feudo San Maurizio)
e spolverata di zenzero*

**Vini al bicchiere delle Cooperative
"Cave des Onze Communes" e "La Crotta di Vegneron"**

Prenotazioni Tel. 0165.74034

Consorzio
Operatori Turistici
Valle di Cogne

cogne

www.cogneturismo.it



Comune di Cogne
Commune de Cogne

antenne aperte a cogne

Alpine
pearls



Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

€35
VINO
ABBINATO
INCLUSO

sabato 1 e domenica 2 aprile 2017

Ristorante dell'Hotel Notre Maison

Dadolata di trota marinata

agli agrumi, yogurt e aneto su taboulet di riso venere



Maltagliati neri

alla trota salmonata e perlage di pesto



Tagliata di faraona

con spuma di patate, nocciole e lardo croccante



Flan di crema di Cogne

con tegole

**Vini al bicchiere della Cooperativa
"Cave Mont Blanc de Morgex"**

Prenotazioni Tel. 0165.74104

Consorzio
Operatori Turistici
Valle di Cogne

cogne

www.cogneturismo.it



Comune di Cogne
Commune de Cogne

antenne aperte a cogne

Alpine
pearls



Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

€35
VINO
ABBINATO
INCLUSO

sabato 1 e domenica 2 aprile 2017

Brasserie Les Pertzes

Robiola di capra caramellata

su crema di patate viola



Gnocchi di patate e castagne

su fonduta di Castelrosso



Stinchetto di agnello al forno

profumo di Génépy e sformatino di carciofi



Panna cotta

ai marroni con salsa d'arancia

Vini al bicchiere della Cooperativa "La Kiuva"

Prenotazioni Tel. 0165.749227

Consorzio
Operatori Turistici
Valle di Cogne

cogne

www.cogneturismo.it



Comune di Cogne
Commune de Cogne

 **ant**ine
aperte
a **cogne**

Alpine
pearls



Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

€35
VINO
ABBINATO
INCLUSO

sabato 1 e domenica 2 aprile 2017

**Ristorante
Hostellerie de l'Atelier**

Quiche Lorraine



Spaghetti alla chitarra

con pancetta e verza



Stinco di maialino al forno



Torta al cioccolato fondente e castagne

Vini al bicchiere della vicina Svizzera

Novità Cantine Aperte 2017

Prenotazioni Tel. 0165.74327

Consorzio
Operatori Turistici
Valle di Cogne

cogne

www.cogneturismo.it



Comune di Cogne
Commune de Cogne

antenne aperte a cogne

Alpine
pearls



Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

sabato 1 e domenica 2 aprile 2017

Ristorante dell'Hotel Sant'Orso

Tartare di trota di Lillaz
allo zenzero



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



Tenera di vitello con polenta



Crema di Cogne con tegole

Vini al bicchiere
della "Cooperative de l'Enfer"

Prenotazioni Tel. 0165.74821

€35
VINO
ABBINATO
INCLUSO

Consorzio
Operatori Turistici
Valle di Cogne

cogne

www.cogneturismo.it



Comune di Cogne
Commune de Cogne

antenne aperte a cogne

Alpine
pearls



Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

sabato 1 e domenica 2 aprile 2017

€35
VINO
ABBINATO
INCLUSO

Enoteca La Cave de Cogne

Soufflé di formaggio di capra
Carne mesada su rösti di patate
Canapé di trota di Lillaz marinata



Vellutata di sedano rapa
con gnocchetti di barbabietola e grattatina di toma invecchiata



Spezzatino di capriolo con polenta



Delizia di mela morbida e croccante

Vini al bicchiere della Cooperativa
"Institut Agricole Régional"

Prenotazioni Tel. 0165.74498

Consorzio
Operatori Turistici
Valle di Cogne

cogne

www.cogneturismo.it



Comune di Cogne
Commune de Cogne

antenne aperte a cogne

Alpine
pearls



Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

€35
VINO
ABBINATO
INCLUSO

sabato 1 e domenica 2 aprile 2017

Agriturismo La Ferme du Grand Paradis

Flan di mele e carote
su fondue di Duché d'Aoste



Soça di Cogne



Involtino con pancetta e salvia
con gaufre di patate



Crema di Cogne

Vini al bicchiere delle Cooperative
**“Cave Mont Blanc de Morgex”, “La Crotta di Vegneron”
e “Cave des Onze Communes”**

Prenotazioni Tel. 348.2589500

*Formaggi, carni e verdure del presente menù provengono
esclusivamente dall'azienda agricola “La Ferme du Grand Paradis”*

Consorzio
Operatori Turistici
Valle di Cogne

cogne

www.cogneturismo.it



Comune di Cogne
Commune de Cogne

antenne aperte a cogne

Alpine
pearls



Movimento Turismo del Vino
VALLE D'AOSTA

menu tematico

sabato 1 e domenica 2 aprile 2017

La Maison du Goût Café

Sformato di porri

su letto di fonduta di Parmigiano



Risotto Maison du Goût



Capriolo con polenta



Il dolce del Sommelier

Café et friandises

Vini al bicchiere delle Cooperative
“Cave des Onze Communes”, “La Kiuva”,
“Cooperative de l’Enfer” e
“Caves Cooperatives de Donnas”

Prenotazioni Tel. 0165.1845271

€35
VINO
ABBINATO
INCLUSO