

# CABERNET VOLTAIRE

EMPORIO VINI & PICCOLO RISTORO

*We love wine and the stories behind it*

*Wine by the glass*

## § List on the Blackboard §

Our wine list is alive - just like the wine itself. It changes with the seasons, the styles... and whatever we feel like drinking.

Just ask, we'll be happy to recommend something

## *Bottled Wines*

We don't have a traditional wine list. Here, you choose directly from the shelf - or you let us guide you.

The wines you'll find here are selected by us and tell the story of wine places through the work of winemakers who, with patience and stubborn dedication, turn land, climate, and time into liquid aromas and flavours.

We favour **natural wines**, born from ethical, rigorous work - no shortcuts, no artifices, inevitably different with every vintage.

We choose **indigenous grape varieties**, because we believe in biodiversity and the uniqueness of each territory.

We work with **small producers**, to keep relationships direct, human, and transparent.

**We look for drinkability**, as a simple and honest expression of quality..

We look for character and elegance - understood as personality, balance, and grace. And above all, humanity: the honest gaze of those who make the wine, captured in a glass capable of bringing a smile.

# Beer

## *Aosta Craft Beer*



An artisanal Valle d'Aosta brewery dedicated to celebrating the local territory, carefully selecting ingredients such as locally grown rye.

<b><i>Baltea</i></b>	Belgian Ale ( 0,33 cl )	<b>€ 6.5</b>
<b><i>Bezza</i></b>	Indian Pale Ale ( 0,33 cl )	<b>€ 6.5</b>
<b><i>Bruna</i></b>	Dubbel ( 0,33 cl )	<b>€ 6.5</b>
<b><i>Gose</i></b>	Gose acida & salata ( 0,70 cl )	<b>€ 15</b>
<b><i>Afrodite</i></b>	Trippel alle Ciliegie ( 0,70 cl )	<b>€ 27</b>

# Aperitivi & Cocktails

We use high-quality, artisanal products from the businesses we partner with.

We highly recommend our Americano, featuring Italian Bitter infused with Late Harvest Treviso Radicchio.

<b><i>Kir Royal</i></b>	Cassis liqueur and sparkling wine	<b>€ 10</b>
<b><i>Rabbit</i></b>	Bitter al radicchio and orange ale	<b>€ 9</b>
<b><i>Americano</i></b>	Bitter al radicchio , vermouth and soda	<b>€ 9</b>
<b><i>Americano Pallido</i></b>	White bitter and vermouth	<b>€ 9</b>
<b><i>Negroni</i></b>	Bitter, vermouth and gin london dry	<b>€ 10</b>
<b><i>White Negroni</i></b>	Bitter, vermouth and gin london dry	<b>€ 10</b>
<b><i>Italian Mule</i></b>	Gin Roby Marton , Pimento and Lime	<b>€ 12</b>

# Gintonic

*by Distilleria Brunello*



Established in 1840 and family-run for five generations, Distilleria Fratelli Brunello stands as the oldest craft distillery in Italy.

***Gran Khan*** London Dry - Pompelmo Basilico, Machis **€ 12**

***CR Falco*** Compound - Alloro **€ 10**

# Gintonic

*by Roberto Marton*

The distiller and creator behind Roby Marton Gin (2013) has established himself as a Made in Italy icon. The gin blends a base juniper distillation with a cold compound infusion of 11 additional botanicals, ensuring all essential oils remain intact.

***Roby Marton Gin*** Gin & W Tonic **€ 12**

***London Dry Big Gino*** **€ 8**

***Exotic Fruit*** **€ 12**

***Pepito Loco*** Cucumber and Lemons from Puglia **€ 12**

***May Chang*** Litsea Cubeba, Pepper, Angelica & Iris **€ 12**



# Grappa

## *by Distilleria Brunello*

---

Established in 1840 and family-run for five generations, Distilleria Fratelli Brunello stands as the oldest craft distillery in Italy. The premium quality of their grappas is the result of a strict technical process, combining a traditional batch steam still with low-temperature distillation. This slow method is tailored to keep the natural aroma of the grape pomace completely intact

<b><i>Fior d'Arancio</i></b>	Aromatic, smooth, and full of bouquet	<b>€ 6</b>
<b><i>Scura Ris. 3 Years</i></b>	smooth, warm and rich	<b>€ 7</b>

# Spirits

## *Bitters & Liquors*

---

We use high-quality, artisanal products from the businesses we partner with.

<b><i>Armagnac VS Ténarèze</i></b>	Châteaux Pellehaut	<b>€ 9</b>
<b><i>Whisky SM "Cnoc na Moine"</i></b>	Torabhaig	<b>€ 8</b>
<b><i>Fernet</i></b>	Distillerie Brunello	<b>€ 5,5</b>
<b><i>"La Miscela" Fave di Cacao</i></b>	Officina Longaresi	<b>€ 5</b>
<b><i>Donkey Head</i></b>	LangaShire, agrumato e speziato	<b>€ 5</b>



# Vermouth & Fine Pasto

---

**Numero 1 Rosso**

Raina - Umbria

**€ 8**

**Barolo Chinato**

Schiavenza - Piemonte

**€ 9**

# Zero Alcool

---

Our No Alcool selection

**Amantè**

Sparkling black tea and mountain herb infusion

**€ 8**

**Beer**

Classic style - naturally alcohol-free fermentation

**€ 6,5**

**Elderflower Tonic**

natural syruo and tonic water

**€ 6,5**

**Orange Rabbit**

Bitter No alcool and Orange Ale

**€ 7**

**Gin Zero**

Gin syrup and tonic water

**€ 7**

**Pimento**

Spicy ginger beer

**€ 5**

**Rabbit Ale**

Bittern Ale all'arancia

**€ 5**

**MoleCola**

Italian Cola - No Sugar

**€ 4**

**BlueBerry**

blueberry juice

**€ 6,5**

**Appel**

apple juice

**€ 4**

**Tonica**

Tonic water

**€ 4**



# Menù

---

Ours is a simple menu of small bites crafted to accompany your drink.

Discover our savory snacks, crostoni, local cheese selections, and cured meats from nearby areas.

We value seasonal ingredients and choose farms that work to provide healthy, sustainable food.

More than a restaurant, we are a small gathering place to slow down and enjoy a few hours of pure relaxation.

## *Sfizi*

---

### Luiset dry sausage

€ 3

Pork (Origin: Italy), sea salt, wine, spices, honey, garlic.

### Frittelle whit Zucchini, Mint & Ricotta\*

€ 4

Crispy wheat-crusted fritters with zucchini, mint, and sheep's milk ricotta.  
§ 1.3.7. § \*frozen at source

### Fresh 'Tomini' Cheese (Brocard Farm)

€ 6

fresh tomini by Brocard Farm whit fruit's mustard . § 1.3.7. §

### Pane, Pomodoro & Origano

€ 4

Rye bread, tomato, ( garlic on request ), and oregano § 1 §

### Sardines & Butter

€ 9

Galicia sardines with crostoni and butter § 1.4.7 §

### "Pork tuna" with garden vegetables

€ 13

Slow-cooked tender pork preserved in olive oil, served with fresh garden vegetables § 9.12. §



## *Crostoni & Toast*

---

### **Burrata & Anchovies**

**€ 12**

rye bread, Burrata, Cantabrian anchovies, basil oil § 1.7.4 §

### **Baba ganoush with grilled zucchini**

**€ 12**

Rye bread, Baba ghanoush (aubergine, garlic, tahini, and spices), grilled zucchini § 1.11 §

### **Cabernet's Toast**

**€ 10**

Bread, soft Toma cheese, Luiset cooked ham, mustard, and horseradish § 1. 7.10 §

### **The Summer Sandwich**

**€ 12**

Rye bread, prosciutto crudo, buffalo mozzarella, fresh basil, and garden-fresh tomatoes. § 1. 7.§

## *Piatti*

---

### **Tartare di Fassona**

**€ 16**

Fassona beef tartare with cappes and citrus served with garden tomatoes and grilled zucchini § - §

### **Summer Caprese**

**€ 12**

Garden Tomatoes, bufala cheese and basil § 7 §

### **Alpine Trout & Char**

**€ 16**

Smoked and marinated alpine char and salmon trout, infused with juniper, served with Aosta Valley raspberries and dense citrus-orange glaze. § 4 §

## *Salami & Cheese*

---

### **Valdostano**

**€ 16**

local cheeses, mocetta, boudin, and juniper-cured coppa § 7.§

### **Mountain Cheeses**

**€ 6 / 15**

cheeses from aosta Valley . Small or Big

### **Pork from the Langa hills**

**€ 15**

prosciutti e salami from the Luiset farm § - §

§ - § : numbers in brackets indicate allergens – see back page.



# *Ingredients & Allergens:*

An important notice

Some of our dishes and beverages may contain ingredients classified among the 14 main allergens according to European regulations (reg. EU 1169/2011)

We list them below, and allergens are indicated under each preparation.

If you have allergies or intolerances, please talk to us:  
We will be happy to help you make an informed choice.

1. Cereals containing gluten and their derivatives: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their hybrids.
2. Crustaceans and products made from crustaceans: shrimps, prawns, crabs, lobsters, etc
3. Eggs and products made from eggs: including items containing eggs such as mayonnaise, egg pasta, etc.
4. Fish and fish products: including fish derivatives.
5. Peanuts and products made from peanuts: including oils, creams, and foods containing peanuts.
6. Soybeans and soy products: including soy milk, tofu, etc.
7. Milk and dairy products (including lactose): milk, cheese, yogurt, etc.
8. Nuts and products made from nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts.
9. Celery and celery products: also in preparations like broths and soups.
10. Mustard and mustard products.
11. Sesame seeds and sesame products.
12. Sulfur dioxide and sulfites: in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter.
13. Lupin and lupin products.
14. Molluscs and mollusc products: mussels, clams, squid, etc.

# CABERNETVOLTAIRE

EMPORIO VINI & PICCOLO RISTORO

## *Amiamo il vino e le sue storie*

### *Vini al bicchiere*

#### § lista in lavagna §

Il vino al calice è vivo, proprio come il vino stesso. Cambia con la stagione, con lo stile... e con quello che abbiamo voglia di bere noi.

Basta chiedere: saremo sempre felici di consigliarti!

### *Vini a Bottiglia*

Non abbiamo una carta dei vini tradizionale.

Qui si sceglie direttamente dallo scaffale - oppure ci si lascia guidare da noi.

I vini che troverai qui sono selezionati da noi e raccontano la storia di territori vinicoli attraverso il lavoro di viticoltori che trasformano la terra, il clima e il tempo in profumi e sapori liquidi.

Privilegiamo i vini naturali, nati da un lavoro etico e rigoroso - senza scorciatoie, senza artifici, inevitabilmente diversi ad ogni annata.

Scegliamo vitigni autoctoni, perché crediamo nella biodiversità e nell'unicità di ogni territorio.

Collaboriamo con piccoli produttori, per mantenere i rapporti diretti, umani e trasparenti.

Cerchiamo la bevibilità, come espressione semplice e onesta della qualità.

Inseguiamo l'identità territoriale, perché il vino è la memoria di un paesaggio.

Cerchiamo il carattere e l'eleganza - intesi come personalità, equilibrio e grazia.

E, soprattutto, l'umanità: lo sguardo onesto di chi fa il vino, racchiuso in un calice capace di strappare un sorriso.

# Birre

## *Aosta Craft Beer*



Birrificio artigianala valdostano improntato alla valorizzazione del territorio tramite la scelta degli ingredienti come l'utilizzo della segale locale

<b><i>Baltea</i></b>	Belgian Ale ( 0,33 cl )	<b>€ 6.5</b>
<b><i>Bezza</i></b>	Indian Pale Ale ( 0,33 cl )	<b>€ 6.5</b>
<b><i>Bruna</i></b>	Dubbel ( 0,33 cl )	<b>€ 6.5</b>
<b><i>Gose</i></b>	Gose acida & salata ( 0,70 cl )	<b>€ 15</b>
<b><i>Afrodite</i></b>	Trippel alle Ciliegie ( 0,70 cl )	<b>€ 27</b>

# Aperitivi

## *& Cocktails*

Utilizziamo prodotti di alta qualità artigianale delle aziende con le quali collaboriamo.

Cosigliamo il nostro Americano con il Bitter Italiano al Radicchio Tardivo di Treviso.

<b><i>Kir Royal</i></b>	Liquore Di Cassis E Spumante	<b>€ 10</b>
<b><i>Rabbit</i></b>	Bitter Al Radicchio E Con Ale	<b>€ 9</b>
<b><i>Americano</i></b>	Bitter Radicchio , Vermouth E Soda	<b>€ 9</b>
<b><i>Americano Pallido</i></b>	Bitter E Vermouth Bianchi	<b>€ 9</b>
<b><i>Negroni</i></b>	Bitter, Vermouth E Gin Londo Dry	<b>€ 10</b>
<b><i>White Negroni</i></b>	Bitter, Vermouth E Gin Londo Dry	<b>€ 10</b>
<b><i>Italian Mule</i></b>	Gin Roby Marton , Pimento E Lime	<b>€ 12</b>

# Gintonic

*by Distilleria Brunello*



Fondata nel 1840 e guidata dalla stessa famiglia da cinque generazioni, la Distilleria Fratelli Brunello è la più antica realtà artigianale d'Italia.

<b><i>Gran Khan</i></b>	London Dry - Pompelmo Basilico, Machis	<b>€ 12</b>
<b><i>CR Falco</i></b>	Compound - Alloro	<b>€ 10</b>

# Gintonic

*by Roberto Marton*

Distillatore e creatore del Roby Marton Gin (2013), è diventato un' icona del Made in Italy.

Il suo gin unisce la distillazione base del ginepro a una successiva infusione a freddo (cold compound) di altre 11 botaniche mantenendo tutti gli oli essenziali.

<b><i>Roby Marton Gin</i></b>	Gin & W Tonic	<b>€ 12</b>
<b><i>London Dry Big Gino</i></b>	Distillato A Secco	<b>€ 8</b>
<b><i>Exotic Fruit</i></b>	Infusione Di Frutta Esotica	<b>€ 12</b>
<b><i>Pepito Loco</i></b>	Cetriolo, Limoni Pugliesi & Aceto Di Mele	<b>€ 12</b>
<b><i>May Chang</i></b>	Litsea Cubeba, Pepe, Angelica & Iris	<b>€ 12</b>

# Grappe

## *by Distilleria Brunello*



---

Fondata nel 1840 e guidata dalla stessa famiglia da cinque generazioni, la Distilleria Fratelli Brunello è la più antica realtà artigianale d'Italia. L'eccellenza delle sue grappe nasce da una scelta tecnica rigorosa che unisce l'uso dell'alambicco discontinuo a vapore alla distillazione a bassa temperatura, un processo lento studiato per preservare integro l'aroma naturale delle vinacce.

<b><i>Fior d'Arancio</i></b>	profumata, morbida e aromatica	<b>€ 6</b>
<b><i>Scura Ris. 3 Anni</i></b>	morbida, calda e avvolgente	<b>€ 7</b>

# Distillati

## *Amaris & Liquori*

---

Utilizziamo prodotti di alta qualità artigianale delle aziende con le quali collaboriamo.

<b><i>Armagnac VS Ténarèze</i></b>	Châteaux Pellehaut	<b>€ 9</b>
<b><i>Whisky SM "Cnoc na Moine"</i></b>	Torabhaig	<b>€ 8</b>
<b><i>Fernet</i></b>	Distillerie Brunello	<b>€ 5,5</b>
<b><i>"La Miscela" Fave di Cacao</i></b>	Officina Longaresi	<b>€ 5</b>
<b><i>Donkey Head</i></b>	LangaShire, agrumato e speziato	<b>€ 5</b>



# Vermouth & Fine Pasto

---

---

Selezione di Vermouth artigianali

<b>Numero 1 Rosso</b>	Raina - Umbria	<b>€ 8</b>
<b>Barolo Chinato</b>	Schiavenza - Piemonte	<b>€ 9</b>

# Zero Alcool

---

---

La nostra proposta Alcool free

<b>Amantè</b>	infuso di tè nero ed erbe di montagna frizzante	<b>€ 8</b>
<b>Birra</b>	fermentata naturalmente con erbe	<b>€ 6,5</b>
<b>Sambuco Tonic</b>	sciroppo naturale 6 Tonic	<b>€ 6,5</b>
<b>Orange Rabbit</b>	Bitter No alcool e Bitter Ale	<b>€ 7</b>
<b>Gin Zero</b>	Sciroppo al ginepro e Tonic	<b>€ 7</b>
<b>Pimento</b>	Ginger Beer allo Zenzero e Pimento. PICCANTE!	<b>€ 5</b>
<b>Rabbit Ale</b>	Bitter Ale all'arancia	<b>€ 5</b>
<b>MoleCola</b>	Cola Italiana Senza Zucchero	<b>€ 4</b>
<b>Mirtillo</b>	Succo al Mirtillo	<b>€ 6,5</b>
<b>Mela</b>	Succo alla Mela	<b>€ 4</b>
<b>Tonica</b>	Acqua Tonica	<b>€ 4</b>



# Menù

---

Il nostro è un menù semplice, fatto di piccole preparazioni gastronomiche nate per accompagnare il bicchiere.

Troverete sfizi, crostoni, selezioni di formaggi locali e salumi da territori limitrofi.

Cerchiamo di rispettare la stagionalità degli ingredienti e di proporre prodotti di aziende agricole che lavorano per offrire alimenti sani e il più possibile etici.

Il nostro non è un ristorante, ma un piccolo ristoro dove fermarsi per passare qualche ora in totale relax.

## Sfizi

---

**Salsiccia Stagionata Luiset** € 3

carne di suino (origine: Italia), sale marino, vino, spezie, miele, aglio.

**Frittelle di Zucchine, Menta & Ricotta\*** € 4

frittelline in crosta di grano con zucchine, menta e ricotta di pecora .

§ 1.3.7. § \*prodotto congelato all'origine

**Tomini Freschi Az. Agr Brocard** € 6

tomini vaccini freschi dell'azienda agricola Brocard con mostarde e agrodensi alla frutta . § 1.3.7. §

**Pane, Pomodoro & Origano** € 4

pane di segale, pomodoro, ( aglio a richiesta ) e origano . § 1 §

**Sardine Galiziane & Burro** € 9

sardine della galizia con burro e crostini di pane § 1.4.7 §

**Tonno di Maiale con verdure dell'orto** € 13

maiale marinato sotto'olio con spezie, aromi servito con verdure § 9.12. §



## *Crostoni & Toast*

---

**Burrata & Acciughe del Cantabrico** € 12

pane di segale , burrata, acciughe del mar del Cantabrico, olio al basilico § 1.7.4

**Baba ganoush con Zucchine Grigliate** € 12

pane di segale, babaganoush ( melanzane, aglio , thaina e spezie ,) zucchine grigliate § 1.11 §

**Toast del Cabernet** € 10

pane di segale , toma, prosciutto cotto Luiset , senape e cren § 1. 7.10 §

**L'Estivo** € 12

pane di segale, bufala, pomodoro e prosciutto crudo riserva Luiset e basilico § 1. 7.§

## *Piatti*

---

**Battuta di Fassona** € 16

Tartare di Carne cruda di Fassona 200 gr condita con capperi , agrumi e senape accomoagnata da verdure § - §

**Caprese Estiva** € 12

Pomodorie, pomodorin, mozzarella di bufala, basilico § 7 §

**Trota & Salmerino Alpini** € 16

Salmerino al ginepro e trota salmonta affumicati e marinati, con lamponi valdostani e agrodensò all'arancia § 4 §

## *Salumi & Formaggi*

---

**Valdostano** € 16

formaggi, mocetta, boudin, coppa al ginepro, con giardiniera e agrodensi § 7.§

**Formaggi di Montagna** € 6 / 15

tre o sei formaggi , la selezione cambia in base alla disponibilità del momento § 7 §

**il Maiale in Langa** € 15

prosciutti e salami dell'azienda agricola Luiset § - §



# *Lista ingredienti & allergeni :*

una nota importante in alcuni dei nostri piatti e bevande possono essere presenti ingredienti che rientrano tra i 14 allergeni principali indicati dalla normativa europea (reg. ue 1169/2011). Li elenchiamo qui sotto e sono riportati sotto ogni preparazione.

Se hai allergie o intolleranze, parlane con noi:  
Saremo felici di aiutarti a scegliere in modo consapevole.

01. Cereali contenenti glutine e loro derivati: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, e i loro ibridi.
02. Crostacei e prodotti a base di crostacei: Gamberi, gamberetti, granchi, aragoste
03. Uova e prodotti a base di uova: Anche prodotti che contengono uova, come maionese, pasta all'uovo, ecc.
04. Pesce e prodotti a base di pesce: Compresi derivati del pesce.
05. Arachidi e prodotti a base di arachidi: Inclusi oli, creme, e prodotti che contengono arachidi.
06. Soia e prodotti a base di soia: Anche latte di soia, tofu, ecc.
07. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio): Latte, formaggi, yogurt, ecc.
08. Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio: Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia.
09. Sedano e prodotti a base di sedano: Anche in preparazioni come brodi e zuppe.
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo:
12. Anidride solforosa e solfiti: In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro.
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi: Cozze, vongole, calamari, ecc