

IL MENU

della Serata in Baita

il Vin Brulé sotto le stelle.

la Raclette Savoyarde
servita con:
le patate en robe de champ,
i salumi misti al taglio,
le composte dell'orto sott'olio e aceto.

- il Tris del Cacciatore:
Camoscio in civet, Tapelun di selvaggina,
Mele renette glassate
& la Polenta cotta nel paiolo

- il Costato di Mailaletto alla senape
con le pere martin al vino

-Il Tris di Carni in umido:
le Salsicette al sugodi pomodoro,
la Carbonada di vitello al vino bianco,
lo Spezzatino di manzo

-Il tris di Verdure brasate:
la ratatouille di verdure miste,
le verdure tiepide in agrodolce,
i funghi trifolati

la degustazione di dessert rustici
della casa

il caffè alla valdostana
il digestivo di Ivano