



Menu cena



I piatti potrebbero variare in base alla stagione

**PER INFORMAZIONI
E PRENOTAZIONI**

+39.349.1790893

+39.349.8415018

WWW.CENAINQUOTA.IT



ANTIPASTI

Piatto valdostano con abbinamento di prodotti tipici
(Aosta Valley dish local combination of typical products)

Tartare di filetto di manzo con tuorlo d'uovo crudo, cipolle e capperi
(Beef fillet tartare with raw egg yolk, onions and capers)

Pere grigliate e scaglie di pecorino su letto di rucola
(Grilled pears on a bed of rocket with pecorino cheese flakes)

Sigari di pasta fillo ripieni con caprino, aromatizzati al miele e rosmarino
(Phyllo dough cigars stuffed with goat cheese, flavored with honey and rosemary)

Carpaccio di cervo marinato alle erbe di montagna con frutti di bosco
(Carpaccio of venison marinated with mountain herbs with berries)



PRIMI PIATTI

Tagliatelle con farina di castagne, mocetta e noci
(Noodles with chestnut flour, dried beef local and nuts)

Raviolo di grano saraceno con selvaggina, sugo d'arrosto e mirtilli
(Buckwheat raviolo stuffed with venison, sauce and blueberries)

Zuppa della tradizione valdostana gratinata al forno
(Traditional Aosta Valley soup au gratin in the oven)

Risotto con Bleu d'Aoste e mele Renette
(Risotto with "Bleu d'Aoste" cheese and Renette local apples)

Fonduta savoiarda con affettati e cubi di pane
(Savoyard fondue with bread and cold cuts)



SECONDI PIATTI

Filetto di manzo con fois gras e gorgonzola
(Beef fillet with fois gras and gorgonzola cheese)

Tagliata di manzo alla griglia con salsa al Bleu d'Aoste
(Sliced grilled beef with "Bleu d'Aoste" local cheese sauce)

Costolette di Cervo con panatura e erbe aromatiche
(Deer ribs with aromatic herbs breading)

Costata alla fiorentina su pietra
(Florentine steak on stone)

Tartiflette con pancetta, cipolle e reblechon gratinato
(Saucepan with onions, potatoes, bacon and cheese)

Bocconcini di cervo in salmì con polenta
(Deers Morsels in salmì sauce with polenta)

Tagliere di formaggi locali con composta di frutta
(Cutting board of assorted local cheese with consisting of fruit)



PIATTI PARTICOLARI

(min. 2 persone)

Braserade

Carne assortita da cuocere sulla brace e formaggio “Reblochon” fuso con patate lesse, tutto accompagnato con sottaceti
(Grilled mixed meat and vegetables grilled on fire)

Pierrade

Carne e verdure mista da cuocere sulla pietra ollare
(Mixed meat and vegetables grilled on the stone)

Raclette

Formaggio “Raclette” e misti fusi con patate lesse, affettati e golosità varie
(Melted cheese, potatoes and local sliced sausages)

Bourguignonne

Carne mista da cuocersi nell’olio, accompagnate da varie salse e patate fritte
(Mixed meat to be selfcooked on the oil, served with mixed sauces)



DOLCI

Cestino con farina di mandorle con gelato alle mele Renette
(Basket with almonds flour and Renette apples ice cream)

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi
(Vanilla ice cream with hot raspberry sauce)

Fonduta di cioccolato con frutta fresca - Min 2 pers.
(Chocolate fondue with fresh fruits)

Panna cotta ai frutti di bosco o cioccolato o caramello
(Pannacotta with wild berries or caramel or chocolate sauce)

Cre moso al pistacchio, spuma al Gianduia con crumble salato al cacao
(Pistacchio pudding with gianduia cream and salty cocoa crumble)

Torte fatte in casa

Pera e cioccolato, mele, frutti di bosco e crema pasticcera, Strudël, grano saraceno con marmellata di mirtilli
(Home made cakes)

Tiramisù
