



## LE CANTINE DEL GENZIANA

Acqua minerale San Bernardo	0,75lt	3€		
Roero Arneis della casa	0,25lt	4€	0,5lt	6€
Barbera della casa	0,25lt	4€	0,5lt	6€

## I NOSTRI BIANCHI

Carolus cantine Cantalupo	Bottiglia	15€	Calice	5€
Pietragrande cantine Lunelli	Bottiglia	18€	Calice	6€
Villa Margon cantine Lunelli	Bottiglia	22€	Calice	6€
Mimo (rosato) cantine Cantalupo	Bottiglia	15€	Calice	5€

## I NOSTRI ROSSI

Primigenia cantine Cantalupo	Bottiglia	15€	Calice	5€
Bonarda "Lignana"	Bottiglia	15€	Calice	5€
Dolcetto Varey	Bottiglia	17€	Calice	6€
cantine Fontana Fredda				
Ziguratt cantine Lunelli	Bottiglia	18€	Calice	6€
Agamim Nebbiolo	Bottiglia	25€		
cantine Cantalupo				
Ghemme cantine Cantalupo	Bottiglia	35€		

## LE NOSTRE BOLLICINE

Ferrari Maximumm Brut	Bottiglia	23€	Calice	6€
Ferrari Rose	Bottiglia	28€		



**GENZIANA**

RIFUGIO

MENÙ





## I TAGLIERI DEL GENZIANA

Un tripudio di sapori, colori e profumi tipici della nostra terra. Dai formaggi a chilometro zero di "Agrifoglio" ai salumi ossolani più saporiti, tra i quali troverete: salame di cervo e di cinghiale tagliati al coltello, pancetta ossolana alla cannella e erbe, prosciutto crudo ossolano, lardo e moccetta. Crostoni di pane con bagnet verd alla piemontese e composta di cipolle rosse e i formaggi: toma semplice, toma affinata nel fieno, caciotta di capra e caciottina cremosa .

Il tagliere misto	19€
Il tagliere di formaggi	12€
Il tagliere di salumi	12€

## POLENTE

Nella più classica delle tradizioni ritroviamo un prodotto antico come la polenta di Beura. Una farina di mais delle Valli Ossolane che riporta alla luce le tradizione delle macinature in pietra e delle antiche varietà di mais altrimenti perse nel tempo.

Polenta pasticciata	12€
Polenta con toma fusa	10€
Polenta e zola	14€
Polenta e *funghi trifolati	14€
Crostoni di polenta con pomodori confit e formaggio fresco	12€

*Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie (come da regolamento europeo 1169/2011) è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta dal personale di servizio.*

*\*Alcuni prodotti possono essere abbattuti a temperatura negativa per meglio conservare le caratteristiche organolettiche.*



## I PRIMI PIATTI

*Ravioli al crudo con parmigiano, burro e salvia	16€
Pappardelle al *ragù di cervo	14€
Paccheri gratinati con porri, pancetta croccante e *vellutata di zucca	14€
Minestra di ceci, patate e rosmarino	12€

## LE CARNI

Punta di petto di manzo piemontese alla brace, miaccia, insalatina di verdure salsa Chimichurri	18€
Polletto ficatum allevato a terra rosticcato alla diavola con patate al forno	16€
Coniglio di Carmagnola spezzato con pomodori e origano	16€

## CONTORNI E GOLOSITÀ

Il tagliere vegetariano <i>verdure cotte nella brace profumate con erbe aromatiche</i>	14€
Patate cotte alla brace con insalatine di verdure fresche e scaglie di formaggio	10€
*Funghi trifolati	7€
Patate al forno	5€
Polenta di Beura	5€
Toma al fieno con cipolle rosse alla brace	10€
Zola con pere	10€
Scamorza fusa con insalatina di pomodori secchi e crostini alle erbe	10€

## DOLCI FATTI IN CASA

Creme caramel	6€
*Pesche e amaretti al forno con crema	6€
Crostatina di *ciliegie alla crema	6€
Tiramisù	6€

