



LE NOSTRE CANTINE

Una selezione di vini dai gusti e sentori inimitabili, proposta delle cantine che portano a tavola solo prodotti d'eccellenza

IL VINO DELLA CASA

Roero Arneis	0,25lt	5€	0,5lt	10€
Barbera	0,25lt	5€	0,5lt	10€

I BIANCHI FERMI

Carolus - <i>Antichi Vigneti Cantalupo</i>	18€
MIMO (rosato) - <i>Antichi Vigneti Cantalupo</i>	21€
Pietragrande Trentino DOC - <i>Tenute Lunelli</i>	22€
Vermentino - <i>Bolgheri</i>	31€
Roero Arneis - <i>Prunotto</i>	20€

LE BOLLICINE

Ferrari Maximum Blanc de Blancs - <i>Ferrari</i>	45 €
Moscato d'Asti - <i>Prunotto</i>	21€
CREDE Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG BRUT - <i>Bisol</i>	30€
BISOL Superiore di Cartizze DOCG DRY - <i>Bisol</i>	45€

I ROSSI

Primigenia - <i>Antichi Vigneti Cantalupo</i>	18€
Ziggurat Montefalco Rosso DOC - <i>Tenute Lunelli</i>	30€
Bonarda - <i>Lignana</i>	18€
Dolcetto - <i>Varey</i>	20€
Agamium Nebbiolo - <i>Antichi Vigneti Cantalupo</i>	25€
Dolcetto d'Alba - <i>Prunotto</i>	25€
Mompertone- <i>Prunotto</i>	21€



GENZIANA

RIFUGIO

MENÙ

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI: Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 (consulta l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta, dal personale in servizio).



I TAGLIERI DEL GENZIANA

Un tripudio di sapori, colori e profumi tipici della nostra terra. Formaggi e salumi da gustare con crostoni pane, marmellata alla cipolla rossa e bagnetto verde

Il gran tagliere del Genziana	20€
Il tagliere di formaggi	12€
Il tagliere di salumi	14€
Il tagliere misto	12€

LA POLENTA

Nella più classica delle tradizioni ritroviamo un prodotto antico come la polenta. Un piatto che riporta alla luce le tradizioni delle macinature in pietra e delle antiche varietà di mais, altrimenti perse nel tempo.

Polenta pasticciata	12€
Polenta toma fusa	10€
Polenta e funghi trifolati **	14€
Polenta e zola	14€

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

(**) Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



I PRIMI PIATTI

Ravioli al prosciutto crudo e parmigiano*, al burro e salvia	16€
Pappardelle al ragu di cervo**	14€
Minestra** di cereali, erbe fresche e crostoni di pane	12€
Paccheri gratinati con zucca, porri e pancetta	12€

LE CARNI

Tagliata di manzo Piemontese** alla brace, con verdure e insalatine croccanti	18€
Polletto allevato a terra** alla diavola con patate e verdure	16€
Coniglio spezzato alla cacciatora**	18€

CONTORNI E GOLOSITÀ

Zola e pere	10€
Scamorza fusa con insalatina di pomodori e crostini alle erbe	10€
Crostoni di polenta con pomodori confit e formaggio fresco	12€
Il tagliere vegetariano	14€
Patate cotte al cartoccio	8€
con insalatina di verdure fresche e scaglie di formaggio	

DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisù	6€
Crostatina al cioccolato e crema con ciliegie	8€
Panna cotta al caffè e biscotti sbriciolati	6€

