



GENZIANA

RIFUGIO

MENÙ



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 per 2 persone	20€
Il tagliere di formaggi V	12€
Il tagliere di salumi L	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 V C	10€
Polenta e funghi trifolati ** V C	14€
Polenta e zola V C	14€

I PRIMI PIATTI

Garganelli al ragù di salsiccia** e fonduta di pecorino	14€
Gnocchi di pane** al prosciutto affumicato ossolano, serviti con zola e pere al timo	14€
Minestra maritata** con biette, scarola e parmigiano servita con crostoni di pane alle erbe dell'orto V	12€
Pappardelle al ragù di cervo**	14€



- V** il piatto è vegetariano
- C** il piatto è adatto ai celiaci
- L** il piatto è privo di lattosio

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 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.



La copertina e l'interno del presente menù sono rifiniti con vernice antimicrobica Lack Lock 3. Innocua per le persone, riduce fino al 99,99% di virus, batteri e germi.



LE CARNI

**Misto di bolliti serviti con bagnetto rosso piemontese, bagnetto verdem verdure e patate L	16€
**Pollo speziato alla cacciatora con verdure e patate C	16€
**Tagliata di manzo piemontese alla piastra con verdure C	18€
**Carrè di agnello arrostito con erbe officinali, servito con verdure e patate L C	22€

CONTORNI E GOLOSITÀ

Raclette con patate verdure e crostoni di pane V	10€
Pere e gorgonzola V C L	10€
Cipolle intere cotte al forno gratinate con parmigiano e pan grattato V	10€
Scamorza fusa con insalatina di pomodori e crostini alle erbe V	10€
Crostoni di polenta con pomodori confit e formaggio fresco V C	12€
Il tagliere vegetariano V C L	14€
Patate cotte al cartoccio con insalatina di verdure fresche e scaglie di formaggio	8€

DOLCI FATTI IN CASA

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



LE PROPOSTE VEGETARIANE

Il tagliere di formaggi V	12€
Polenta toma fusa V C	10€
Polenta e **funghi trifolati V C	14€
Polenta e zola V C	14€
Minestra maritata** con biette, scarola e parmigiano servita con crostoni di pane alle erbe dell'orto V	12€
Raclette con patate verdure e crostoni di pane V	10€
Pere e gorgonzola V C L	10€
Cipolle intere cotte al forno gratinate con parmigiano e pan grattato V	10€
Scamorza fusa con insalatina di pomodori e crostini alle erbe V	10€
Crostoni di polenta con pomodori confit e formaggio fresco V C	12€
Il tagliere vegetariano V C L	14€
Patate cotte al cartoccio con insalatina di verdure fresche e scaglie di formaggio V C	8€





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€
Dolcetto - <i>Varey</i>	20€
Agamium Nebbiolo - <i>Antichi Vigneti Cantalupo</i>	25€
Occhietti Nebbiolo d'Alba - <i>Prunotto</i>	36€
Dolcetto d'Alba - <i>Prunotto</i>	25€
Mompertone- <i>Prunotto</i>	21€



SEGUICI

@rifugiogenziana www.mottarone.it