



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

LE BOLLICINE

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

I ROSSI

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



GENZIANA

RIFUGIO

MENÙ

SEGUICI

@rifugiogenziana www.mottarone.it

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 di pane, marmellata di cipolla rossa e bagnet verd.

Il tagliere dello sciatore - per 2 persone	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.

Polenta pasticciata - con ragù di carne** e formaggio	12€
Polenta con toma fusa ✓ ①	10€
Polenta con funghi trifolati ** ✓ ① ②	14€
Polenta e gorgonzola ✓ ① ②	14€

✓ Proposte per vegetariani

① Proposte per intolleranti al lattosio

② Proposte per celiaci

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

(**) Alcuni prodotti freschi di origine animale 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.

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 in servizio.

I PRIMI PIATTI

Plin al sugo di arrosto**	14€
Pappardelle al ragu di cervo*	14€
Trippa** ②	14€
Canederli	12€

LE CARNI

Brasato di manzo** con polenta ①	18€
Coppa di porchetta** con contorni di stagione ① ②	18€
Carè di agnello** con contorni di stagione ① ②	22€
Costine di maiale** al forno con contorni di stagione ① ②	16€

CONTORNI E GOLOSITÀ

La Raclette con patate, verdure e crostoni di pane ✓	10€
Funghi trifolati** ✓ ① ②	8€
Patate arrosto ✓ ① ②	5€
Polenta beura ✓ ① ②	5€
Toma al fieno con cipolle rosse al forno ✓ ①	8€
Pere e gorgonzola ✓ ① ②	10€
Scamorza fusa con insalatina di pomodori e crostini alle erbe ✓	10€

DOLCI FATTI IN CASA

Crème caramel ✓ ①	6€
Tiramisù ✓	6€
Brownies al cioccolato ✓	6€
Bonet piemontese ✓ ①	6€