



LE CANTINE DEL GENZIANA

Acqua minerale	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

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.

Dai formaggi a chilometro zero di "Agrifoglio" ai salumi ossolani più saporiti, come salame di cervo e di cinghiale tagliati al coltello, pancetta ossolana alla cannella ed erbe, prosciutto crudo ossolano, lardo e moccetta.

I formaggi: toma semplice, toma affinata nel fieno, caciotta di capra e caciottina cremosa.

Crostoni di pane con bagnet verd alla piemontese e composta di cipolle rosse.

Il tagliere dello sciatore	20€
Il tagliere di formaggi	12€
Il tagliere di salumi	14€
Il tagliere misto	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 tradizioni 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€

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 gorgonzola e cipolle rosse caramellate con zucca e mandorle	16€
Pappardelle Filotea al **ragù di cervo	14€
*Garganelli mantecati con pomodori secchi, ricotta salata e pinoli tostati	12€
Zuppa di cereali e legumi con crostini al lardo	12€

LE CARNI

Dagli allevamenti cuneesi, i migliori tagli di manzo piemontese - Presidio Slow Food di La Granda

Milanese dorata con patate a spicchio rosticciate	19€
**Brasato di manzo piemontese al Nebbiolo con patate mantecate al prezzemolo	19€
**Carrè di agnello alla senape e mandorle con verdure e patate	23€
**Coppa di porchetta al rosmarino con verdure di stagione e patate	18€
**Scaramella di manzo piemontese a lenta cottura con verdure di stagione e patate	16€

CONTORNI E GOLOSITÀ

Il tagliere vegetariano <i>verdure cotte alla brace profumate con erbe aromatiche</i>	14€
**Funghi trifolati	8€
Patate al forno	5€
Polenta di Beura	5€
Toma al fieno con cipolle rosse alla brace	8€
Zola con pere	10€
Scamorza fusa con insalatina di pomodori secchi e crostini alle erbe	10€

DOLCI FATTI IN CASA

Crema caramel	6€
Brownies al cioccolato con panna	6€
*Crostatina alle mele e cannella	6€
Tiramisù	6€

