



GENZIANA

RIFUGIO

MENÙ



FREE WI FI

GENZIANA
genziana2016

- 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.



I TAGLIERI DEL GENZIANA

Un tripudio di sapori, colori e profumi tipici della Val d'Ossola. Formaggi e salumi da gustare con crostoni di 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

Un piatto che riporta alla luce le tradizioni delle macinature in pietra e delle antiche varietà di mais.

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





I PRIMI PIATTI

Tortelli al Gorgonzola con scalogni e indivia ** V	18€
Tagliatelle al ragù di cervo ** L	18€
Garganelli al ragù di salsiccia e fonduta di pecorino **	16€
Torta salata con toma al fieno e verdure miste al forno	14€
Gnocchi di pane al prosciutto affumicato ossolano ** serviti con zola e pere al timo	16€

LE CARNI

Tagliata di manzo Piemontese ** C L con verdure e insalatine croccanti	20€
Misto di bolliti ** L serviti con bagnetto rosso piemontese, bagnetto verde, verdure e patate	20€
Polletto allevato a terra alla diavola con patate e verdure **	16€
Costolette di agnello scottate ** con pane croccante alle erbe, patate e verdure	22€





CONTORNI E GOLOSITÀ

Zola, pere e Camporelli V	10€
Scamorza fusa V con insalatina di pomodori e crostini alle erbe	10€
La frittata con parmigiano, spalla cotta, patate e insalatine croccanti	12€
Crostoni di polenta con pomodori confit e formaggio fresco	12€
Il tagliere vegetariano	14€
Patate cotte al cartoccio con insalatina di verdure fresche e scaglie di formaggio	8€

DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisù	6€
Tortino al cioccolato e ciliegie sciroppate	8€
Panna cotta al caffè e biscotti sbriciolati	6€





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 Blanc - <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€
Bonarda - <i>Lignana</i>	18€
Dolcetto d'Alba - <i>Prunotto</i>	25€
Mompertone - <i>Prunotto</i>	21€



SEGUICI

@rifugiogenziana www.mottarone.it