



GENZIANA

RIFUGIO

MENÙ



FREE WI FI

GENZIANA
genziana2016

mottarone.it
@rifugiogenziana



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 €
Antipasto piemontese V C L	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

*Ravioli del Plin al sugo d'arrosto L	14 €
Tagliatelle al ragu di cervo ** L	14 €
Tajarin al ragù d'oca **	16 €
Risotto mantecato al taleggio e funghi porcini essiccati V C	14 €

LE ZUPPE

Zuppa di cereali e legumi con crostoni di pane al lardo **	12 €
Crema di porri e patate V C	12 €
Crema di zucca e amaretti V	12 €
Vellutata di cavolfiore e pepe nero V	12 €
Vellutata di finocchi e mandorle tostate V C	12 €
Passato di verdure invernari V C L	12 €
Crema di fagioli cannellini C	12 €





LE CARNI

Misto di bolliti serviti con bagnetto rosso piemontese, bagnetto verde, verdure e patate ** L	20 €
Brasato di manzo al vino rosso con polenta ** C L	20 €
Coppa a mo di porchetta con contorni di stagione ** C L	18 €
Tagliata di manzo piemontese alla piastra con verdure e patate ** C	18 €
Ossobuco di manzo Piemontese con riso al salto **	24 €
Cotechino servito con soffice di patate e lenticchie ** L	22 €

CONTORNI E GOLOSITÀ

Pere, gorgonzola e biscotti V C L	10 €
Funghi trifolati ** V C	8 €
Cipolle intere cotte al forno gratinate V con parmigiano e pan grattato	10 €
Scamorza cuor di zola fusa V con insalatina di pomodori e crostini alle erbe	10 €
Crostoni di polenta con pomodori confit e formaggio fresco V C	12 €
Il tagliere vegetariano V C L	14 €
Patate cotte al cartoccio V C con insalatina di verdure fresche e scaglie di formaggio	8 €





DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisù	8 €
Crema caramel	8 €
Pere cotte allo sciroppo e Nebbiolo con gelato alla cannella	8 €
Mousse al cioccolato e amarene sciroppate	8 €
Zabaione al marsala e biscotti	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

Bianco	0,25lt	5 €	0,5lt	10 €
Rosso	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 €
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 prosecco superiore D.O.C.G BRUT - <i>Bisol</i>	30 €
BISOL Superiore di Cartizze D.O.C.G. 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 €
Dolcetto d'Alba - <i>Prunotto</i>	25 €
Mompertone - <i>Prunotto</i>	21 €
Favolalunga Colline novaresi Vespolina D.O.C. - <i>Boniperti Vignaioli</i>	21 €
Carlin Colline novaresi Nebbiolo D.O.C. - <i>Boniperti Vignaioli</i>	24 €
Barton Fara D.O.C - <i>Boniperti Vignaioli</i>	32 €





LE BIRRE

Poretti 4 luppoli	0,33 lt	4 €
Baladin Nora	0,33 lt	6 €
Baladin wayan	0,33 lt	6 €
Baladin Isaac	0,33 lt	6 €
Baladin Leon	0,33 lt	6 €

CAFFETTERIA

Caffè espresso	2 €
Caffè d'orzo	2 €
Caffè al ginseng	2 €
Cappuccino	2,5 €
Té caldo	2,5 €
Cioccolata in tazza	2,5 €
Cioccolata	3 €
Cioccolata con panna	3,5 €





BIBITE

Acqua naturale	0,5 lt	1,5 €
Acqua frizzante	0,5 lt	1,5 €
Coca Cola lattina	0,33 lt	3 €
Fanta lattina	0,33 lt	3 €
Te al limone	0,33 lt	3 €
Te alla pesca	0,33 lt	3 €
Lemonsoda lattina	0,33 lt	3 €
Sprite lattina	0,33 lt	3 €
Shweppes tonica	0,33 lt	3 €



- 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.



MOTTARONE

STRESA