



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 | 24 € |
| Il tagliere misto | 15 € |
| Il tagliere di salumi | 17 € |
| Il tagliere di formaggi V | 15 € |

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 | 14 € |
| Polenta e funghi trifolati ** V | 17 € |
| Polenta e toma fusa V | 11 € |
| Polenta e zola V | 17 € |





I PRIMI PIATTI

| | |
|--|------|
| Tagliatelle al ragu di cervo ** | 21 € |
| Garganelli al ragu di salsiccia e fonduta di pecorino ** | 20 € |
| Gnocchi di pane al prosciutto affumicato ossolano serviti con zola e pere al timo ** | 20 € |
| Tortelli al Gorgonzola con scalogni e indivia ** V | 19 € |
| Plin al sugo di arrosto e parmigiano ** | 16 € |

LE CARNI

| | |
|--|------|
| Tagliata di manzo Piemontese ** L con verdure e insalatine croccanti | 24 € |
| Misto di bolliti serviti con bagnetto rosso piemontese, ** L bagnetto verde, verdure e patate | 22 € |
| Costolette di agnello scottate con pane croccante alle erbe, patate e verdure ** | 27 € |
| Polletto allevato a terra alla diavola con patate e verdure ** | 19 € |
| Brasato di manzo al vino rosso con polenta ** | 24 € |
| Torta salata con toma al fieno e verdure miste al forno V | 15 € |





CONTORNI E GOLOSITÀ

| | |
|--|------|
| Crostoni di polenta con pomodori confit e formaggio fresco V | 14 € |
| Il tagliere vegetariano V | 16 € |
| Raclette con patate verdure e crostoni di pane V | 13 € |
| Scamorza fusa con insalatina di pomodori e crostini alle erbe V | 12 € |
| Patate cotte al cartoccio con insalatina di verdure fresche V e scaglie di formaggio | 10 € |
| Cipolle intere cotte al forno gratinate con parmigiano V L e pan grattato | 12 € |
| Funghi trifolati V | 10 € |
| Polenta V | 6 € |
| Zola, pere e Camporelli V | 13 € |
| Patate al forno V L | 6 € |





DOLCI FATTI IN CASA

| | |
|--|-----|
| Tiramisù | 8 € |
| Tortino al cioccolato e ciliegie sciroppate | 9 € |
| Panna cotta al caffè e biscotti sbriciolati | 7 € |
| Trancetto di Brownie con cioccolato e nocciole | 8 € |
| | |
| Pane e coperto | 2€ |





LE NOSTRE CANTINE

Una selezione di vini dai gusti e sentori inimitabili, proposta delle cantine che portano a tavola solo prodotti d'eccellenza

| | | | | |
|--------------|--------|-----|--------|------|
| Roero Arneis | 0,25lt | 8 € | 0,5 lt | 14 € |
| Barbera | 0,25lt | 8 € | 0,5lt | 14 € |

I BIANCHI FERMI

| | |
|---|------|
| Carolus - <i>Antichi Vigneti Cantalupo</i> | 22 € |
| MIMO (rosato) - <i>Antichi Vigneti Cantalupo</i> | 25 € |
| Pietragrande Trentino DOC - <i>Tenute Lunelli</i> | 27 € |
| Roero Arneis - <i>Prunotto</i> | 30 € |

LE BOLLICINE

| | |
|---|------|
| Ferrari Maximum blanc de blanc - <i>Ferrari</i> | 62 € |
| Moscato d'Asti - <i>Prunotto</i> | 32 € |
| CREDE prosecco superiore D.O.C.G BRUT - <i>Bisol</i> | 36 € |
| BISOL Superiore di Cartizze D.O.C.G. DRY - <i>Bisol</i> | 61 € |





I ROSSI

| | |
|---|------|
| Agamium Nebbiolo - <i>Antichi Vigneti Cantalupo</i> | 33 € |
| Ziggurat Montefalco Rosso DOC - <i>Tenute Lunelli</i> | 36 € |
| Occhietti Nebbiolo d'Alba - <i>Prunotto</i> | 46 € |
| Bonarda - <i>Lignana</i> | 22 € |
| Mompertone - <i>Prunotto</i> | 30 € |
| Dolcetto d'Alba - <i>Prunotto</i> | 32 € |
| Dolcetto - <i>Varey</i> | 27 € |





LE BIRRE

| | | |
|-------------------|---------|-----|
| Poretti 4 luppoli | 0,33 lt | 5 € |
| Baladin Nora | 0,33 lt | 9 € |
| Baladin Wayan | 0,33 lt | 9 € |
| Baladin Isaac | 0,33 lt | 9 € |
| Baladin Leon | 0,33 lt | 9 € |

CAFFETTERIA *(servizio al tavolo)*

| | |
|----------------------|-----|
| Caffè espresso | 3 € |
| Caffè d'orzo | 3 € |
| Caffè al ginseng | 3 € |
| Cappuccino | 4 € |
| Cioccolata | 5 € |
| Cioccolata con panna | 6 € |
| Tè caldo | 3 € |





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

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