



**GENZIANA**

**RIFUGIO**

**MENÙ**



## 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 <b>V</b>	12 €
Il tagliere di salumi <b>L</b>	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, altrimenti perse nel tempo.

Polenta pasticciata	12 €
Polenta e toma fusa <b>VC</b>	10 €
Polenta e funghi trifolati <b>**VC</b>	14 €
Polenta e zola <b>VC</b>	14 €



**FREE WI FI**

GENZIANA  
genziana2016

*mottarone.it*  
*@rifugiogenziana*





## I PRIMI PIATTI

Ravioli del Plin al sugo d'arrosto * <b>L</b>	18 €
Zuppa di cereali e legumi con crostoni di pane al lardo **	14 €
Tagliatelle al ragu di cervo ** <b>L</b>	18 €
Tajarin al ragu d'oca **	16 €
Risotto mantecato al taleggio e funghi porcini essiccati <b>VC</b>	14 €

## LE CARNI

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



## LE PROPOSTE VEGETARIANE

Il tagliere di formaggi <b>V</b>	12 €
Polenta toma fusa <b>VC</b>	10 €
Polenta e funghi trifolati ** <b>VC</b>	14 €
Polenta e zola <b>VC</b>	14 €
Pere, gorgonzola e biscotti <b>VCL</b>	10 €
Cipolle intere cotte al forno gratinate <b>V</b> con parmigiano e pan grattato	10 €
Scamorza cuor di zola fusa con insalatina <b>V</b> di pomodori e crostini alle erbe	10 €
Crostoni di polenta con pomodori confit <b>VC</b> e formaggio fresco	12 €
Il tagliere vegetariano <b>VCL</b>	14 €





## CONTORNI E GOLOSITÀ

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

## DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisù	8 €
Crème 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

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 Blac - <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>	27 €
Dolcetto - <i>Varey</i>	32 €



## 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 €
Schweppes 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**