



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	22 €
Il tagliere di formaggi L	15 €
Il tagliere di salumi L	16 €
Il tagliere misto	14 €
Il tagliere vegetariano V	10 €

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 VC	9 €
Polenta e funghi trifolati **VC	14 €
Polenta e zola VC	14 €





I PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragu di cervo ** L	16 €
Ravioli del Plin al sugo d'arrosto *	14 €
Risotto mantecato al taleggio e funghi porcini essiccati	14 €
Tajrin al ragù d'oca **	15 €
Zuppa di cereali e legumi con crostoni di pane al lardo **	10 €

LE CARNI

Misto di bolliti serviti con bagnetto rosso piemontese, ** L bagnetto verde, verdure e patate	22 €
Brasato di manzo al vino rosso con polenta ** LC	22 €
Tagliata di Manzo alla Piemontese	20 €
Cotechino servito con soffice di patate e lenticchie **	20 €
Coppa a mò di porchetta con contorni di stagione **	18 €





CONTORNI E GOLOSITÀ

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

DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisù	8 €
Crème caramel	8 €
Pere cotte allo sciroppo e Nebbiolo con gelato alla cannella	9 €
Mousse al cioccolato e amarene sciroppate	9 €
Servizio 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

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 *(in bottiglia)*

Pale lager	7 €
Pilsener	7 €
Weissbier	9 €





CAFFETTERIA *(servizio al tavolo)*

Caffè espresso	2 €
Caffè d'orzo	2 €
Caffè al ginseng	3 €
Cappuccino	3 €
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 €





FREE WI FI

GENZIANA
genziana2016

mottarone.it
@rifugiogenziana

- C** il piatto è adatto ai celiaci
- L** il piatto è privo di lattosio
- V** il piatto è vegetariano

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.