



GENZIANA

RIFUGIO

MENÙ



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.



I TAGLIERI DEL GENZIANA

Il gran tagliere del Genziana (consigliato per 2 persone)	22 €
Il tagliere di salumi L	16 €
Il tagliere di formaggi V	15 €
Il tagliere misto	14 €
Il tagliere vegetariano V	10 €

LA POLENTA

Polenta e funghi trifolati ** V C	14 €
Polenta e zola V C	14 €
Polenta pasticciata	12 €
Polenta e toma fusa V C	9 €





I PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragu di cervo ** L	16 €
Tajrin al ragù d'oca **	15 €
Ravioli del Plin al sugo d'arrosto *	14 €
Risotto mantecato al taleggio e funghi porcini essiccati V	14 €
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 ** C	22 €
Tagliata di Manzo alla Piemontese ** C	20 €
Cotechino servito con soffice di patate e lenticchie **	20 €
Coppa a mò di porchetta con contorni di stagione **	18 €





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 €	0,5lt	14 €
Barbera	0,25lt	8 €	0,5lt	14 €

I BIANCHI FERMI

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

LE BOLLICINE

Ferrari Maximum Blanc de Blac - <i>Ferrari</i>	62 €
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 €
Moscato d'Asti - <i>Prunotto</i>	32 €





I ROSSI

Agamium Nebbiolo - <i>Antichi Vigneti Cantalupo</i>	33 €
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 €
Ziggurat Montefalco Rosso DOC - <i>Tenute Lunelli</i>	36 €

LE BIRRE *(in bottiglia)*

Pale lager	5 €
Pilsener	5 €
Weissbier	7 €





LE GOLOSITÀ

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

DOLCI FATTI IN CASA

Pere, gorgonzola e biscotti V L	12 €
Pere cotte allo sciroppo e Nebbiolo con gelato alla cannella V	9 €
Mousse al cioccolato e amarene sciroppate V	9 €
Tiramisù V	8 €
Crème caramel V	8 €

Servizio e coperto 2 €





CAFFETTERIA *(servizio al tavolo)*

Caffè espresso	2 €
Caffè d'orzo	2 €
Caffè al ginseng	3 €
Cappuccino	3 €
Cioccolata	4 €
Aggiunta panna	1 €
Tè caldo	3 €
Grappa e amaro	a partire da 4 €

BIBITE

Acqua naturale	1 lt	3 €
Acqua frizzante	1 lt	3 €
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 €





MENÙ NATALE

65 € a persona

Calice di benvenuto

Tortino di cardo gobbo, crema di cavolo nero e carciofi croccanti

Tajarin al ragù d'oca

Agnolotti piemontesi in brodo guarnito

Rollè di cappone, aglio nero, marroni, timo e albicocche candite

Il pandoro artigianale con crema al mascarpone e cioccolato

3 calici di vino in abbinamento alle portate

Acqua

Caffè

MENÙ CAPODANNO

75 € a persona

Calice di benvenuto

Trancetto di salmone affumicato, chutney di arancia e zenzero

Patè di fassona, composta di mele verdi e pane croccante ai cereali

Risotto mantecato ai funghi e burro alle erbe

Plin ripieni con robiola di Roccaverano, con asparagi e spinacini

Filetto di porchetta al vino rosso con zucca al rosmarino

Lenticchie e cotechino

Il dolce del buon augurio, torrone e tartufini al cioccolato

3 calici di vino in abbinamento alle portate

Acqua

Caffè



