



GENZIANA

RIFUGIO

MENU

INVERNO 2025-2026 / WINTER 2025-2026

ITALIANO / ENGLISH

Coperto e servizio (per persona) € 2,00
Cover charge and service (per person) € 2,00

Non si effettuano conti separati
La richiesta della fattura va effettuata prima dell'emissione dello scontrino fiscale
It's not possible to make separate bills
The request for the invoice must be made before the receipt is issued



FREE WI FI

GENZIANA
Genziana2016

mottarone.it
@rifugiogenziana



GOLOSITÀ / DELICACIES

- Funghi trifolati ** **V C L** € 14,00
Sauteed mushrooms
- Crostoni di polenta **V C** € 12,00
con pomodori confit e formaggio fresco
Polenta crostoni
with confit tomatoes and fresh cheese
- Scamorza cuor di zola **V** € 10,00
con insalatina di pomodori e crostini alle erbe
Melted scamorza
with zola cheese, tomatoes salad and herb crostini
- Patate al cartoccio **V C** € 10,00
con insalatina di verdure fresche e scaglie di formaggio
Potatoes cooked in foil
with fresh vegetable salad and cheese flakes
- Cipolle intere cotte al forno e gratinate **V** € 10,00
con formaggio e pangrattato
Whole onions cooked in the oven and grated
with cheese and breadcrumbs





TAGLIERI DEL GENZIANA / GENZIANA CUTTING BOARDS

Grantagliere del Genziana - Consigliato per due persone € 24,00

Prosciutto di Parma DOP, salame Crespone, coppa piacentina, pancetta arrotolata, toma dolce, toma stagionata, toma al fieno e formaggio "matto"

Grand cutting board of Genziana - Recommended for two persons

Parma DOP ham, Cresponi salami, coppa piacentina, rolled bacon, sweet toma cheese, aged toma cheese, toma cheese with hay and "matto" cheese

Grantagliere del Genziana - Consigliato per una persona € 18,00

Grand cutting board of Genziana - Recommended for one person

Tagliere di salumi L € 16,00

Prosciutto di Parma DOP, salame Crespone, coppa piacentina, pancetta arrotolata

Cold cuts board

Parma DOP ham, Cresponi salami, coppa piacentina, rolled bacon

Tagliere di formaggi locali V € 15,00

Toma dolce, toma stagionata, toma al fieno e formaggio "matto"

Local cheeses board

Sweet toma cheese, aged toma cheese, toma cheese with hay and "matto" cheese

Tagliere vegetariano V € 10,00

Polenta con lenticchie in umido, verdure miste di stagione al vapore e formaggi

Vegetarian board

Polenta with stewed lentils, mixed seasonal steamed vegetables and cheeses





PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliatelle al ragù di cervo ** L <i>Tagliatelle pasta with venison ragout</i>	€ 16,00
“Tajarin” (tagliolini di pasta all’uovo) al ragù d’oca ** <i>“Tajarin” (fresh pasta tagliolini) with goose ragout</i>	€ 15,00
Ravioli del plin al sugo d’arrosto * <i>Ravioli del plin with roast sauce</i>	€ 14,00
Risotto mantecato al taleggio e funghi porcini essiccati V <i>Risotto with taleggio cheese and dried porcini mushrooms</i>	€ 14,00
Zuppa di cereali e legumi con crostoni di pane e lardo ** L <i>Cereal and legume soup with lard and croutons</i>	€ 10,00

POLENTA

Polenta e funghi trifolati ** V C <i>Polenta and sautéed mushrooms</i>	€ 14,00
Polenta e zola V C <i>Polenta and Gorgonzola cheese</i>	€ 14,00
Polenta pasticcata con ragù di manzo e formaggio ** <i>Polenta “pasticciata” (topped) with beef ragout and cheese</i>	€ 12,00
Polenta e toma fusa V C <i>Polenta with toma cheese</i>	€ 10,00





SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Brasato di manzo al vino rosso con polenta ** C <i>Red wine braised beef with polenta</i>	€ 22,00
Misto di bolliti ** L con bagnetto rosso, bagnetto verde e verdure <i>Mixed boiled meat with red "bagnetto", green "bagnetto" and vegetables</i>	€ 22,00
Tagliata di manzo con verdure e patate ** C <i>Sliced beef with vegetables and potatoes</i>	€ 20,00
Maxi cotoletta rustica con patate* <i>Large rustic cutlet with potatoes</i>	€ 20,00
Cotechino servito con soffice di patate e lenticchie** <i>Sliced beef with vegetables and potatoes</i>	€ 20,00





DESSERT

Pere, gorgonzola e biscotti V <i>Pears, Gorgonzola cheese and biscuits</i>	€ 12,00
Tiramisù del genziana V <i>Genziana's Tiramisù</i>	€ 9,00
Mousse al cioccolato "home made" V con amarene sciroppate <i>Homemade chocolate mousse</i> <i>with cherries in syrup</i>	€ 9,00
Pere cotte nello sciroppo al vino rosso V con gelato alla vaniglia <i>Pears cooked in red wine syrup</i> <i>with vanilla ice cream</i>	€ 9,00
Torta di mele con crumble * V <i>Apple cake with crumble</i>	€ 8,00





CAFFETTERIA / CAFETERIA

Servizio al tavolo / *Table service*

Caffè espresso € 2,00
Espresso coffee

Caffè decaffeinato € 3,00
Decaffeinated coffee

Caffè d'orzo € 3,00
Barley coffee

Caffè al ginseng € 3,00
Ginseng coffee

Caffè americano € 5,00
American coffee

Cappuccino € 3,00
Cappuccino

Cioccolata calda € 4,00
Hot chocolate

Aggiunta panna € 1,00
Added cream

Te caldo € 3,00
Hot tea

Grappa e amaro *a partire da / starting from* - € 4,00
Grappa and bitters





LA NOSTRA CANTINA / OUR WINE CELLAR

VINO DELLA CASA / HOUSE WINE

Roero DOCG Arneis – *Vignana* 0,25 L € 8,00 0,50 L € 14,00

Barbera d'Asti DOCG – *Vignana* 0,25 L € 8,00 0,50 L € 14,00

BOLLICINE / SPARKLING WINES

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Crede - *Bisol* € 38,00

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG - *Bisol* € 48,00

Blanc de Blancs Trento DOC Maximum - *Ferrari* € 60,00

Blanc de Blancs Trento DOC Maximum - *Ferrari formato MAGNUM* € 110,00

BIANCHI / WHITE WINES

Colline Novaresi DOC Bianco Costa dell'Imperatore – *Cantine Guidetti* € 24,00

Langhe DOC Arneis - *Prunotto* € 26,00

Vigneti delle Dolomiti IGT Pietragrande – *Tenute Lunelli* € 26,00

Bolgheri DOC Vermentino - *Antinori* € 38,00





ROSSI / RED WINES

Colline Novaresi DOC Vespolina l'Eremita – <i>Cantine Guidetti</i>	€ 24,00
Colline Novaresi DOC Nebbiolo la Luna Nera – <i>Cantine Guidetti</i>	€ 26,00
Colline Novaresi DOC Nebbiolo Agamium – <i>Antichi Vigneti di Cantalupo</i>	€ 40,00
Dolcetto d'Alba DOC – <i>Prunotto</i>	€ 30,00
Monferrato DOC Mompertone – <i>Prunotto</i>	€ 35,00
Langhe DOC Nebbiolo Occhetti – <i>Prunotto</i>	€ 42,00
Montefalco Sagrantino DOCG Carapace – <i>Tenute Lunelli</i>	€ 45,00

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS

Pale lager	0,33 L - € 5,00
Pilsner	0,33 L - € 5,00
Weiss bier	0,50 L - € 7,00





ACQUA E BIBITE / WATER AND SOFT DRINKS

Acqua minerale 1L - € 3,00

Mineral water

Bibita in lattina 0,33 L - € 3,00

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Tonica

Canned soft drink

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Tonica

Tè freddo in lattina 0,33 L - € 3,00

Limone, pesca

Iced tea in can

Lemon, peach

APERITIVI / APERITIFS

Crodino € 7,00

Gingerino € 7,00

Campari Soda € 7,00

Aperol Spritz € 8,00

Campari Spritz € 8,00





MENÙ NATALE / CHRISTMAS MENU

Accoglienza dalle ore 12:30; inizio pranzo alle ore 13:00
Per informazioni e prenotazioni: +39 0323 925090

65 €
a persona
per person

Welcome from 12:30 PM; lunch starts at 1:00 PM
For information and reservations: +39 0323 925090

Calice di benvenuto
Welcome glass of wine

Tortino di cardo gobbo, crema di cavolo nero e carciofi croccanti*
Gobbo cardoon flan with black kale cream and crispy artichokes

“Tajarin” (Tagliolini di pasta fresca) al ragù d’oca**
*“Tajarin” (fresh egg tagliolini) with goose ragout**
Agnolotti piemontesi in brodo guarnito*
*Piedmontese agnolotti served in garnished broth**

Rollè di cappone, aglio nero, marroni, timo e albicocche candite
Capon roll with black garlic, chestnuts, thyme and candied apricots

Il Pandoro con crema al mascarpone e cioccolato
Pandoro with mascarpone and chocolate cream

3 Calici di vino in abbinamento alle portate
3 wine glasses paired with the courses

Acqua
Water

Caffè espresso
Espresso coffe





MENÙ SAN SILVESTRO / NEW YEAR'S EVE MENU

Accoglienza dalle ore 20:00; inizio cena alle ore 20:30
Per informazioni e prenotazioni: +39 0323 925090

75 €
a persona
per person

Welcome from 8:00 PM; dinner starts at 8:30 PM
For information and reservations: +39 0323 925090

Calice di benvenuto
Welcome glass of wine

Insalatina di mare, finocchio croccante e maionese agli agrumi**
Seafood salad with crunchy fennel and citrus mayonnaise

Risotto mantecato ai funghi e burro alle erbe
Creamy risotto with mushrooms and herb butter
Plin ripieni di robiola di Roccaverano con asparagi e spinacini*
Plin stuffed with Roccaverano robiola cheese, asparagus and baby spinach

Carrè di agnello rosolato al timo, purea di zucca e mandorle**
Roasted rack of lamb with thyme, pumpkin purée and almonds

Tiramisù del Genziana
Genziana tiramisu

Lenticchie e cotechino
Lentils and cotechino

3 Calici di vino in abbinamento alle portate
3 wine glasses paired with the courses

Acqua
Water

Caffè espresso
Espresso coffee



V piatto vegetariano

V *vegetarian dish*

C piatto adatto ai celiaci

C *the dish is suitable for celiacs*

L piatto privo di lattosio

L *the dish is lactose-free*

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 sostanze allergiche identificate ai sensi del Reg. UE 1169/11 (consulta l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio).

(*) I piatti 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 qualità e la sicurezza, come descritto del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGEN INFORMATION: *The Customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded. Therefore, our dishes may contain the allergenic substances identified pursuant to EU Reg. 1169/11 (see the specific documentation that will be provided, upon request, by the staff on duty).*

(*) *The dishes are prepared with raw materials that are frozen or deep-frozen at the source.*

(**) *Some fresh products of animal origin, as well as fishery products administered raw, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.*

