



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



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



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.*

