

I piatti di seguito elencati, preparati personalmente dal nostro staff con cura e con materie prime fresche selezionate, sono cucinati al momento dell'ordinazione per garantire il massimo della fragranza; ci permettiamo suggerire di utilizzare l'eventuale tempo di attesa, che faremo del nostro meglio affinché sia breve, per godere del maestoso panorama e della tranquillità dell'alta quota.

Affinchè possiate scegliere con tranquillità, in caso di eventuali intolleranze alimentari, specifichiamo gli **allergeni** che potrebbero essere contenuti nei singoli piatti:

1 glutine, **2** crostacei, **3** uova, **4** pesce, **5** arachidi, **6** soia, **7** lattosio, **8** frutta a guscio, **9** sedano, **10** senape, **11** semi di sesamo, **12** anidride solforosa, **13** fave e lupini, **14** molluschi, **15** prodotto surgelato

TAGLIERE DI SALUMI

15,00

1,7

speck igp

motzetta igp

lardo di Arnad igp

salame della rosa

salame tradizionale del Piemonte

sottaceti di fresca produzione

composta di cipolla rossa al balsamico

TAGLIERE DI FORMAGGI DELLE VALLI PIEMONTESI

15,00

1,7,8,9

toma delle Viole, affinatura 12 mesi

toma piemontese dop

ricotta fresca d'alpeggio

blu del Moncenisio dop

robiola di Roccaverano dop

tomina di capra

miele millefiori di montagna

mostarda di Cremona

VITAMINE RINFORZATE

insalata di fagiolini, tonno ed orzo, pomodoro,

cipolla rossa agrodolce, uovo

capperi e olive di Taggia

1,3,4,10

con tonno 12,00

senza tonno 10,50

composizione di barbabietola rossa e patate,

formaggio erborinato,

noci, sedano e rapanelli all'agro

11,00

1,7,8,9,10

CARBOIDRATI CORROBORANTI

(a richiesta, questi piatti possono essere guarniti con Parmigiano Reggiano 24 mesi grattato al momento)

gnocchi di ricotta, salsa di zucchine, nocciole e toma d'alpeggio affinata 3,7,8	13,00
gnocchi di polenta, pomodorini al forno, acciughe e salsa delicata al peperone rosso 4,7,9	13,00
tortelli freschi ripieni di patate e spinaci selvatici, burro di malga e salvia 1,3,7,9	14,00
tagliolini al tuorlo, ragù di lenticchie 1,3,6,7,8,9	13,00
minestra di orzo e verdure dell'orto, popcorn di Parmigiano Reggiano, battuto di prezzemolo e limone 1,6,7,9	13,00
vellutata di fagioli stregoni, appena piccante, pane bruschettato all'aglio 1,6,9	13,00
PROTEINE APPETITOSE	
quarto posteriore di pollo di fattoria al forno, verdure del contado e polenta di saraceno alla piastra 6,9	16,50
petto di pollo scaloppato, salsa cremosa allo yogurt e timo serpillio, patate al forno 7	16,50
torta salata di erbe di montagna e toma piemontese sauté di peperoni e zucchine 1,3,7	15,00

DOLCI ENERGETICI

6,50

(tutti di nostra produzione)

torta di grano saraceno e mirtilli

3,7,8

piccola crostata di nocciole delle Langhe e crema mou

1,3,7,8

crostata di farina di farro con confettura di frutta bio

1

mousse allo zabaglione, ananas sciroppato allo zenzero, biscotto savoiardo

1,3,7

panna cotta alla vaniglia secondo tradizione, salsa caramello

3,7,8

semifreddo di amaretti con composta di pesche

3,7,8

torta di cioccolato e noci, salsa al rum

1,3,7,8

MENU DEGUSTAZIONE DEL REFUGIUM

46,00

(per persona, minimo due persone, vini esclusi)

Per permetterVi di assaggiare e gustare un mix delle nostre preparazioni, vi serviamo:

selezione di salumi e formaggi

1,7,8,9

insalata di fagiolini, tonno ed orzo, pomodoro, cipolla rossa agrodolce, uovo, capperi e olive di Taggia

1,3,4,10

composizione di barbabietola rossa e patate, formaggio erborinato, noci, sedano e rapanelli all'agro

1,7,8,9,10

gnocchi di ricotta, salsa di zucchine, nocciole e toma d'alpeggio affinata

3,7,8

tagliolini al tuorlo, ragù di lenticchie

1,3,6,7,8,9

petto di pollo scaloppato, salsa cremosa allo yogurt e timo serpillio, patate al forno
7

mousse allo zabaglione, ananas sciroppato allo zenzero, biscotto savoiardo
1,3,7

torta di cioccolato e noci, salsa al rum
1,3,7,8

caffè 100% arabica qualità superiore e pusa-caffè

PANE, ACQUA E COPERTO

2,80

Il cestino contiene: pane multi-cereali integrali e pane di frumento integrale e semi oleosi, grissini all'olio evo e sesamo, streghe di farro al rosmarino e focaccia ad alta idratazione, (tutto di nostra produzione) accompagnato da burro di malga. L'acqua proviene dalla nostra fonte ed è pre-filtrata.

1,3,7,11

extra cestino

1,00

extra burro

0,60

PER AFFIANCARE UN CALICE DI VINO O UN APERITIVO

(piccoli assaggi selezionati)

hummus di legumi e sesamo 1,50

11

paté di verdure 1,00

3,6,8,9

acciuغه Via del sale Liguria-Piemonte, al bagnetto verde 2,50

4

acciuğa Via del sale Liguria-Piemonte, con burro e nocciole 1,50

1,4,7

pomodori secchi alle erbe aromatiche 1,00

-

uovo marinato alla salsa di soia 1,50

3,6

olive al peperoncino e limone 1,00

-

mandorle molisane da noi salate e speziate 1,00

8

fresco di yogurt, profumo d'aglio e prezzemolo 1,50

1,7

giardiniera piemontese 9	1,50
salame di tonno 4,7	2,50
chips di mais con lardo di Arnad -	2,00
scaglie di toma d'alpeggio 7	1,50

MERENDA DOLCE

pane, burro di malga e confettura frutta bio 1,3,7	4,00
crepe con marmellata di arancia e colata di Nutella 1,3,7,8	5,00
pane e cioccolato 1,3,7	5,00
biscotti caserecci di frolla 1,3,7,8	cad 0,40
yogurt fresco con frutta di stagione 7	3,00