

CUCINA ITALIANA



IL RIFUGIO

MENU



IL RIFUGIO

ANTIPASTI

Salade niçoise 3, 5, 9, 12	16
Insalata nizzarda • Niçoise salad	
Aubergines gratinées à la Parmigiana 3, 7, 9, 12	16
Melanzane alla Parmigiana • Eggplant Parmigiana	
Oeuf cocotte aux truffes 1, 3, 7	16
Uovo in cocotte al tartufo • Cocotte egg with truffle	
Vitel tonné: veau sauce thon 3, 5, 7	17
Vitel tonné • Vitel tonné: veal tuna sauce	
Ciappa tomates fraîches et burrata 1, 7	17
Ciappa ai pomodori freschi e burrata • Pizza bread with fresh tomatoes and burrata	
Planche de charcuterie et fromages, focaccine 1, 7, 12	19
Tagliere di salumi e formaggi, focaccine • Cold cuts and cheese board, focaccine	

SOUPES

Soupe des fêtes (base minestrone) 1, 4, 6, 7, 8, 9, 13	16
Zuppa delle feste • Xmas Season soup (minestrone base)	
Velouté de butternut, amaretti, gingembre et curry 1, 4, 7, 8, 11, 13	16
Vellutata di zucca, amaretti, zenzero, curry • Butternut soup, amaretti, ginger, curry	

PRIMI

Tagliolini aux cèpes 1, 3, 7	19
Tagliolini ai porcini • Porcini mushroom tagliolini	
Gnocchi au fromage Castelmagno et noix 1, 7, 8	19
Gnocchi al Castelmagno e noci • Gnocchi Castelmagno cheese and walnuts	
Gnocchi au pesto genovese d'Emilia 1, 7, 8	19
Gnocchi al pesto genovese di Emilia • Gnocchi with Emilia's Genoese pesto	
Polenta à la bolognaise de saucisse 1, 7, 9	19
Polenta al ragù di salsiccia • Polenta with sausage bolognese	
Polenta aux cèpes avec fondue de Fontina 1, 7	21
Polenta concia con porcini e Fontina • Polenta with porcini mushrooms and melted Fontina	
Paccheri à la daube de chevreuil 1, 7, 9	21
Paccheri con stufato di cervo • Paccheri with venison ragu	
Mini ravioli del Plin aux truffes 1, 3, 7	22
Agnolotti del Plin al tartufo • Mini ravioli with truffle	
Risotto betterave et straciatella 7, 9	22
Risotto alla rapa e straciatella • Risotto with beetroot and straciatella	



IL RIFUGIO

SECONDI

Saumon grillé, légumes d'hiver 2, 5, 9, 12	22
Salmone grigliato, verdure invernali • Grilled salmon, winter vegetables	
Filet mignon de porc, purée à la vanille, pommes cannelle 7, 9, 10, 12	22
Filetto di maiale, purè alla vaniglia, mele alla cannella Pork fillet, vanilla mashed potatoes and cinnamon apples	
Tagliata de bœuf, légumes de saison, pommes de terre sablées 12	26
Tagliata di manzo, verdure di stagione, patate sabbiose Beef tagliata, seasonal vegetables, pan-browned potatoes	

PIZZA

Pizza sauce tomate, straciatella et Parme 1, 7, 12	20
Pizza pomodoro, straciatella e crudo • Pizza with tomato sauce, straciatella and Parma ham	
Pizza truffes et guanciale 1, 7, 12	22
Pizza tartufo e guanciale • Pizza with truffles and guanciale	

DESSERT

Tiramisù 1, 3, 7, 8	9
Cremino aux fruits rouges 1, 3, 7	9
Cremino ai frutti rossi • Cremino red berries	
Fondant au chocolat 1, 3, 4, 7, 8	9
Fondant al cioccolato • Chocolate fondant	
Glaces 3, 6, 7, 8	9
Gelati • Ice cream	
Dessert du jour	9
Dessert del giorno • Dessert of the day	

MENU ENFANTS

Plat de pâtes, boule de glace, soda	15
Menù bambini: pasta, gelato, bevanda • Kids' menu: pasta, ice cream, soda	

ALLERGÈNES

- | | |
|---|--|
| 1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) | 8. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches) |
| 2. Crustacés et produits à base de crustacés | 9. Céleri et produits à base de céleri |
| 3. Œufs et produits à base d'œufs | 10. Moutarde et produits à base de moutarde |
| 4. Arachides et produits à base d'arachides | 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame |
| 5. Poissons et produits à base de poissons | 12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l) |
| 6. Soja et produits à base de soja | 13. Lupin et produits à base de lupin |
| 7. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) | 14. Mollusques et produits à base de mollusques |



IL RIFUGIO

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola	3
Coca Cola Zéro	3
Orangina	3
Sprite	3
Ice tea pêche	3
Sirops	3

EAUX MINÉRALES

Sparea plate 1L	4
Sparea gazeuse 1L	4

BIÈRES

Poretti blonde 33cl	5
Nastro Azzurro blanche 33cl	6
Mounta Cala ambrée 33cl	6

APERITIFS

Campari	5
Martini rouge/blanc	5
Pastis 51/Ricard	5
Coupe de prosecco	8
Aperol Spritz	10

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2
Espresso déca	2
Café noisette	2
Double espresso	3
Café américain	3
Cappuccino	4
Thé ou infusion	4
Chocolat chaud	5

DIGESTIFS

Limoncello	5
Grappa	5
Génépi	5
Amaro	5
Amaretto di Saronno	5
Sambuca	5
Bombardino chaud ●●● (vov, rhum, chantilly)	6
Whisky	8



IL RIFUGIO

LES VINS

ROUGES

Verre de rouge	7
Montepulciano Farina (Abruzzo)	25
Chianti Cantina Sorelli (Toscana)	25
Valpolicella DOC Cesari Classico (Veneto)	28
IGT Toscana Banfi Col di Sasso	30
Nero d'Avola Baglio del Sole (Sicilia)	32

BLANCS

Verre de blanc	7
Pinot Grigio delle Venezie Essere (Veneto)	25
Podere IGP Passerina Colli Aprutini (Abruzzo)	28
IGT Toscana Fumaio	30
Greco di Tufo Macchialupa (Campania)	42

ROSÉS

IGP Méditerranée Le Rosé Blanc	26
Côtes de Provence AOP Bio	28

BULLES

Chardonnay Essere Blu fraîchement pétillant	22
Prosecco Castello di Roncade DOC Treviso	25
Prosecco brut rosé La Gioiosa	28
Champagne Noël Leblond-Lenoir Brut Blanc	49