

Escursione al Rifugio GEAT Val Gravio

(6 giugno 2026)



Proposte di menù

A) - antipasto misto di verdure composto da insalatina di verza mela e mandorle, mousse di bietole rosse con le noci, peperoni in bagna cauda, flan di spinaci e finocchi alla greca a seguire polenta gialla del pignoletto giallo e rosso, polenta taragna concia, spezzatino di vitello con pepe e ginepro, salsiccia in umido con cannella e chiodi di garofano, (varianti vegetariane e vegane alle carni: lenticchie in umido con curcuma e zenzero, tofu alle erbe saltato con cipolle rosse), dolce tot. 26 euro

B) - piattino di affettati con salame, coppa, lardo e due assaggi di formaggi Toma d'alpeggio e blu del Moncenisio primo a scelta tra gnocchetti con fonduta o tagliolini al ragù e dolce (varianti vegetariane all'affettato: mousse di bietole rosse con le noci, insalatina di verza mela e mandorle, finocchi alla Greca) tot. 22 euro

C) - acciughe al verde e al rosso piccanti con crostoni al burro, polentata mista come sopra e dolce tot. 25 euro

D) - solo polentata mista abbondante come sopra e dolce tot. 20 euro

E) - piattino di affettati e formaggi come sopra, polentata mix come sopra, dolce tot. 24 euro

F) - antipasto misto di verdure come indicato sopra a seguire un primo a scelta come indicato sopra e dolce tot. 24 euro

In tutte le proposte l'acqua della fonte e il caffè dopo pranzo sono inclusi, eventuali altre bevande sono da considerarsi come extra

(es. il vino in caraffa Barbera o dolcetto DOC costa 11 € al litro)

Chiediamo di indicare la proposta scelta ed eventuali diete/allergie alimentari.

Scelta menù: le scelte dei partecipanti dovranno convergere su un massimo di **3 menu** per l'intero gruppo; se ci saranno, vedremo di comporre eventuali discordanze

L'Associazione SENIOR CSI Piemonte contribuirà con 5€ di sconto sul menu a Socio