

FABBRICA CURONE

LA GENZIANELLA



fraz. Selvapiana, 7

tel. 0131780135 • fax 0131780004

richieste@lagenzianella-selvapiana.it

www.lagenzianella-selvapiana.it

camere: 10 • singola: € 50 • doppia: € 70 • tripla: € 85 • quadrupla: € 120 • pensione completa: € 65 • mezza pensione: € 45 • colazione compresa • colazione internazionale: € 5/10 • ristorante interno **La Genzianella** • spiaggia verde • spaccio prodotti • campo da calcetto • campi da tennis • proposta weekend: € 80 a persona comprensivo di cena di sabato+alloggio+prima colazione+menu della domenica (bevande escluse)

FABBRICA CURONE

La Genzianella

fraz. Selvapiana - via Forotondo, 7
tel. 0131780135 • fax 0131780004



www.lagenzianella-selvapiana.it

Riposo settimanale: lunedì e martedì
(escluso il periodo estivo)

Ferie: variabili in settembre

Prezzo menu: euro 30

Carte di credito: tutte (tranne AE e DN)

Coperti: 70

Segnatevi questo luogo eroico, che dopo un sapiente restauro ha un bell'albergo di campagna (quasi di montagna). I tavoli sono ben distanziati all'interno della sala dalle cui finestre potrete godere del panorama. La cucina è di sostanza, senza inutili orpelli e poggiata su quanto di meglio queste vallate possono offrire, come ben esplicito dal materiale informativo che la simpatica Cristiana non mancherà di farvi trovare sulla tavola. Il menu degustazione è a 30 euro, ma sale a 35 se ci sono funghi e tartufi. Il pranzo prende comunque il via con un sostanzioso giro di antipasti, che spaziano dai **budini di Montebore con miele d'acacia** e **Bella di Garbagna** al riuscito vitello tonnato. Tutti da gustare i salumi di Selvapiana di propria produzione (siamo nella terra del Nobile di Giarolo) esaltati nell'accostamento con le piccole frittelle alla salvia. I primi sono due: le lasagnette gratinate con pomodoro e basilico e i **ravioli di stufato**, che vi serviranno in abbondanza. Gustosi i secondi con il tenero **stinco di vitello al forno** e un classico filetto arrosto. In accompagnamento le patate quarantine, un altro dei prodotti migliori del territorio, e i fiori di zucchine in pastella. Ampia la selezione dei formaggi "Vallenostra", che vi saranno serviti su una bella tovaglietta a spicchi, con tutti i nomi dei prodotti. La delicata panna cotta alla menta con insalata di fragole di Volpedo glassate, il sostanzioso salame di cioccolato e la **torta sabbiosa con crema di Mascarpone** saranno un premio. Oculata la lista dei vini, con una particolare attenzione al Timorasso. Tra i piatti antichi ricordiamo l'Intrabiela, torta salata di queste valli e la semplicità delle pesche di Volpedo. v. 08

10 camere, parcheggio

> Salendo per la valle in direzione Caldirola, dopo Fabbrica Curone, al secondo bivio a sinistra per località Selvapiana.