

# I DELIZIOSI MENU'

**Per Bacco che sapore "diVino" festa dell'uva**

(mese di settembre)

## Aperitivo

con Muller Turgau Santa Margherita

Uva e formaggio di grana con nocciole e uvetta candita  
Petali salati al vino e semi di finocchio con rondelle di filzetta  
piemontese

## Primo

con Cabernet D.O.C. cantina San Leone

Risotto al Cabernet e rosmarino mantecato al formaggio di  
monte

## Secondo

con Cabernet D.O.C. cantina San Leone

Fagottini di uva passa e amaretti o maialino all'uva con polenta  
di grano artigianale

## Formaggio

con Passito Bianco di Custoza D.O.C. cantina San Leone

Mascherpa con confettura d'uva

## Dessert

con calice di grappa alle uvette

Budino al Marsala  
Frolla di mosto e cannella

Costo mezza pensione € 34,00

Costo mezza pensione bevande elencate incluse € 40,00

**Dalla primavera... festa delle erbe primaverili**

(mese di giugno)

## Antipasto

con Pinot Grigio Trentino D.O.C. cantina San Leone

Crostini alle noci su burro di acetosa  
Tartine al dente di leone  
Bis di salumi con boccioli di tarassaco sottaceto di mele

## Primo

con Bardolino Chiaretto D.O.C. cantina San Leone

Risotto alle cime di luppolo e mandorle o pennette di farro alla  
salsa di panna e ruta

## Secondo

con Marzemino D.O.C. cantina San Leone

Uccelli scappati al tarassaco con purea di patate e formaggio  
ai germogli d'ortica

## Formaggio

con Marzemino D.O.C. cantina San Leone

Tagliere di formaggi con falso miele ai fiori

## Dessert

con vino Spumante Moscato D.O.C. del veronese cantina San Leone

Delizia ai fiori di sambuco, miele e arancia  
Semifreddo all'arancia e miele con sciroppo di fiori d'acacia

Costo mezza pensione € 34,00

Costo mezza pensione bevande elencate incluse € 40,00

**All'autunno... festa delle castagne**

(mese di ottobre)

## Antipasto

con Bardolino D.O.C. cantina San Leone

Lardo d'Arnad con miele di castagno su tagliata di pane nero  
Latteria d'alpeggio con pere, noci e spruzzata di miele di  
castagno

## Primo

con Dolcetto d'Ovada D.O.C. cantina San Leone

Risotto d'autunno (funghi, mele e castagne)

## Secondo

con Dolcetto d'Ovada D.O.C. cantina San Leone

scaloppine alle castagne con verdure di stagione e polentina  
alle patate

## Formaggio

con Cabernet Franc "UNNICO" D.O.C. cantina San Leone

Bitto d'alpeggio con miele di castagno

## Dessert

con Passito rosso di Amarone D.O.C. cantina San Leone

Semifreddo di marroni e cannella  
Crostatina di sottobosco, noci e fichi secchi su frolla di castagne  
(Torta Orobie)

Costo mezza pensione € 34,00

Costo mezza pensione bevande elencate incluse € 40,00

## IN VINO VERITAS:

sabato 27 giugno (ore 21.00) "FALC ABBESTIA"

concerto psichedelico enoacustico

[www.psychetilica.it](http://www.psychetilica.it)

**Da non dimenticare...**

**Domenica 26 luglio: "giro dei laghi del Bitto".** Gara di sky race con atleti di tutta Italia. Al rifugio punto di ristoro nei pressi degli ultimi  
duri chilometri del percorso. Ore 10.30 circa passaggio primi skyrunner



## **IL PIZZO DELLE TRE SIGNORE**

RIFUGIO FALC – RIFUGIO GRASSI – RIFUGIO BENIGNI  
in collaborazione con



### ----- GLI SPETTACOLI -----

- **Sauro e “Le radeau de la musique”**  
**Sabato 18 luglio (ore 21.00): CONCERTO**  
[www.leradeau.it](http://www.leradeau.it)

- 20 giugno al Rifugio Grassi: **I DUE VOLTI DELLA MONTAGNA**
- 05 settembre al Rifugio Benigni: **BALZAR**

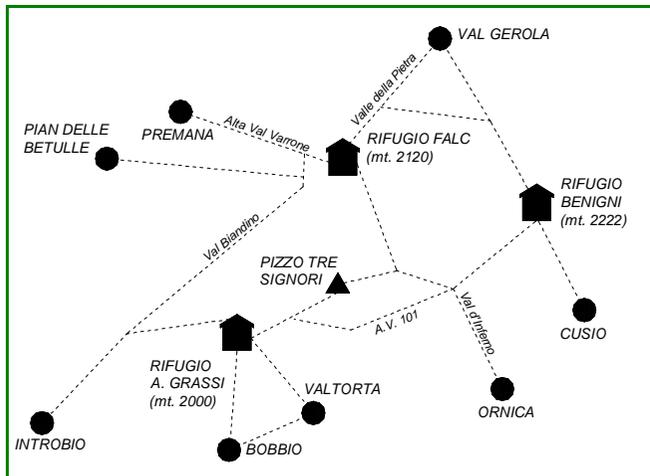
- **I rifugiati clau**  
**Sabato 12 settembre (ore 21.00): PERCHÈ NON SI RIDA SOLO...PER IL RIFUGISTA!**

- 20 giugno al Rifugio Grassi
- 05 settembre al Rifugio Benigni

### ----- PASTO GRATUITO -----

Per ogni consumazione (prezzo minimo concordato)\* in ognuno dei tre rifugi ti verrà apposto un timbro. Collezionando i tre timbri avrai diritto ad un **PASTO GRATIS** da utilizzare in un rifugio a tua scelta!\*

\*vedi regolamento apposito sulle cartoline di raccolta timbri



Ferant

Alpes

Laetitiam

Cordibus



Società Alpina Falc

Info e prenotazioni al  
**333 8496661**

[www.falc.net](http://www.falc.net)  
[www.rifugi.lombardia.it](http://www.rifugi.lombardia.it)

# Rifugio FALC 2009

(mt 2.100) al Pizzo dei tre Signori

Gestore **SERENA SIRONI**  
“crapuna de laurca”

erbe locali, formaggi d'alpeggio e tipicità territoriali varie ad alto valore biologico per una caratteristica cucina casalinga che reinterpreta i sapori della tradizione

-----  
dolci d'autore



**viene a visitare il nuovo rifugio!**

Aperto dal 30 maggio a metà novembre  
in week-end e festivi, in settimana su  
prenotazione, **tutti i giorni dal 13 giugno  
al 13 settembre**