











# La Cucina

## Legenda e allergeni

- |   |   |   |
|---|---|---|
|  glutine  |  sedano          |  solfiti     |
|  lattosio |  frutta a guscio |  vegetariano |
|  uova     |  arachidi        |   |

Il coperto da noi non si paga.

\* prodotto surgelato  
\*\* sottoposto a trattamento di abbattimento della temperatura

L'acqua servita in questo locale viene trattata con sistema di microfiltrazione e viene venduta a €2,50 a brocca.



# *Grazie per averci scelto e benvenuto all'Alpe Campo di Rimasco*

La nostra cucina è il nostro punto di partenza. Qui troverai piatti che nascono da materie prime locali, lavorate con semplicità e con una particolare attenzione alla tradizione valsesiana e alle piccole aziende agricole della valle.

La nostra proposta di menu rispetta le stagioni e racconta storie del passato. Se vorrai, potrai vivere questa filosofia in prima persona partecipando alle nostre cooking class: momenti di condivisione in cui cucinare insieme diventa un'esperienza autentica, fatta di gesti, profumi e convivialità.

Questo approccio riflette ciò che siamo, due giovani che hanno scelto di recuperare un luogo con il dovuto rispetto partendo da un'ex stazione sciistica, riportandola a nuova vita valorizzando ciò che già esisteva. Ogni dettaglio è pensato per preservare l'equilibrio della natura e per offrirti uno spazio sincero, dove ritrovare un legame più profondo con l'ambiente.

E quando arriva la sera, la magia continua.

La seggiovia illuminata si accende e trasforma il paesaggio in qualcosa di unico, creando un'atmosfera suggestiva per eventi, cene e momenti speciali, in un panorama incontaminato in cui sentirti come a casa.

Se desideri prolungare la tua esperienza, il nostro glamping è pronto ad accoglierti in strutture all'aria aperta, immerse nel silenzio e nella bellezza della montagna. Qui potrai rallentare davvero, respirare aria pura, osservare il cielo stellato e ritrovare un contatto diretto con la natura.

Ti invitiamo a vivere questo luogo con rispetto e curiosità, diventando parte di ciò che stiamo costruendo.

Qui non si viene solo per un soggiorno, ma per ritrovare qualcosa che spesso dimentichiamo: la semplicità delle cose vere.

Buona permanenza,

*Alice e Luca*



# ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

## Il Tagliere di Montagna



Assapora il territorio piemontese tra salumi, tome Valsesiane, verdure e sfiziose proposte con prodotti tipici valesiani e di stagione

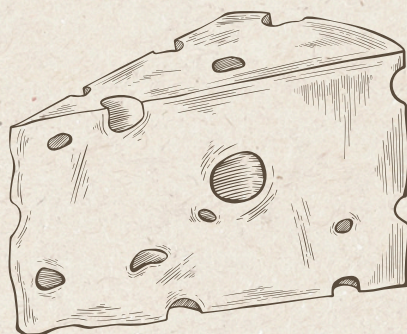
Il ricco antipasto è ideale da condividere ed il modo più semplice e sfizioso per iniziare l'esperienza qui da noi.

Ideale per 4 persone

### Il tagliere comprende:

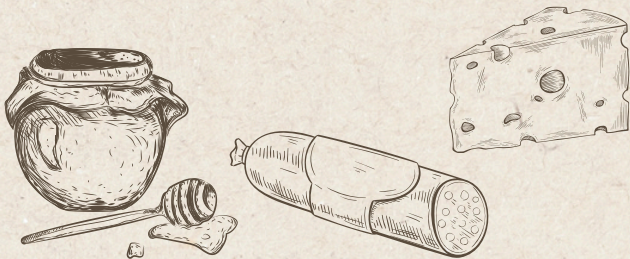
Salumi piemontesi  
Tome Valsesiane  
Giardiniera di verdure  
Miele di castagno  
Composte fatte in casa  
Assaggi di torte salate e frittatine

€ 24,00



# ANTIPASTI À LA CARTE

## Il mini tagliere di montagna



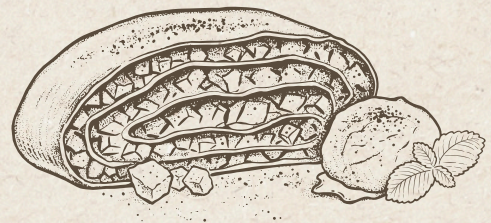
Dal lardo al miele di millefiori, passando per la pancetta cotta, fino alla Mocetta Valsesiana, tra i sapori decisi dei salami di selvaggina e le delicate tome del Caseificio Toma Serra di Campertogno, per terminare con i formaggi freschi e stagionati dell'Azienda Agricola Lavazzei di Parone. La proposta del "mini" tagliere vi permette di assaporare il territorio lasciando spazio ad altre portate. Anche in questo caso troverete confetture, miele, giardiniera di verdure e assaggi di torte e salate e frittatine locali ad accompagnare i salumi e i formaggi.

Ideale per 2 persone

€ 17,00



## Il vegetariano... di montagna



Il nostro Strudel salato ripieno con verdure di stagione e ricotta fresca di capra della Valsesia dell'Azienda Agricola Lavazzei di Parone viene servito con una composta fatta in casa di mele, sedano, miele valsesiano e scorza di limone che permette di risaltarne il sapore e lo completa in modo molto delicato.

€ 11,00



vegetariano!

# PRIMI PIATTI

## I Tesori dei prati e degli orti

Ravioli ripieni alle erbe di campo e ricotta\* con salsa di datterini gialli, burro di montagna e pomodorini confit



Sentiti parte integrante della natura assaporando i nostri ravioli di pasta all'uovo quadrati ripieni alle erbe di campo\* tra cui ortiche, cicoria, spinaci ed erbe sono serviti con pomodori rossi confit al timo selvatico raccolto nei prati attorno al rifugio

€ 12,00

## Dai boschi alla tavola

Tagliatelle di farro al rosmarino\* con ragù di cervo\*\* aromatizzato alle erbe di montagna e cioccolato fondente



Se ami i piatti di carattere, prova le nostre Tagliatelle\*, realizzate con un impasto alla farina di farro arricchite da un sentore di rosmarino. In questa proposta ben si sposano il sapore intenso della carne di cervo, il delicato aroma delle spezie valesiane ed il carattere deciso del cioccolato fondente.

€ 14,00

piatto 100% valesiano e vegetariano!

## Baci di Neve

Bignè salati di pâte a choux ripieni con spinaci, erbe e ricotta di vacca con besciamella alla toma

Questo piatto è realizzato solo con formaggi provenienti dal Caseificio Alta Valsesia di Piode. I Bignè sono preparati con ricotta fresca di vacca e ricoperti con una besciamella fatta solo con latte e burro di montagna e la gratinatura è impreziosita da una grattugiata di toma stravecchia di vacca "Gran Piode", un prodotto unico che stagiona per almeno 24 mesi nelle cantine di Piode.

€ 12,00



# SPECIALE POLENTA



Lasciati trasportare dal gusto inconfondibile della regina della tavola valsesiana e goditela con il condimento che preferisci. Alla Base di ciascuno dei seguenti piatti c'è la polenta concia (con toma valsesiana del Caseificio Serra di Campertogno, arricchita con il vicino Gorgonzola novarese DOP), ma per rendere tutto ancor più goloso abbiamo accostato a questo ottimo piatto alcuni ingredienti che lo rendono ancor più invitante! La nostra polenta è preparata con farine di mais in grana fine e grossa, macinate a pietra dal Mulino ad acqua della Riviera di Dronero in provincia di Cuneo e cuoce, per un minimo di 2 ore, nei classici paioli di rame usati anche dai nostri nonni.

## La Base

Polenta concia con toma valsesiana e gorgonzola novarese DOP

€ 10,00

## La Vegetariana

Polenta concia (con toma e gorgonzola) e verdure miste stufate

€ 13,00

## La Golosa

Polenta concia (con toma e gorgonzola) servita con lardo aromatizzato al miele

€ 13,00

## La Sfiziosa

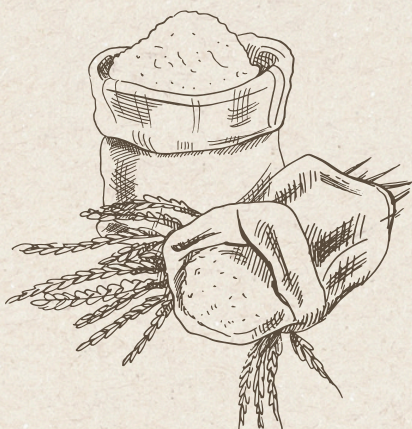
Polenta concia (con toma e gorgonzola) servita con mele Golden caramellate al timo selvatico e burro d'alpeggio

€ 13,00

## La Classica

Polenta concia (con toma e gorgonzola) pasticciata con ragù alla bolognese

€ 14,00



A richiesta, la polenta può essere servita senza formaggi



# SECONDI PIATTI

## La Guancia di manzo che non ti aspetti

Ganascino di fassone piemontese con patate e  
verdure di stagione



Il nostro Ganascino di fassone piemontese\* brasato con il vino rosso, è servito con patate al forno e verdure di stagione in un viaggio tra le colline del Monferrato e le montagne valesiane, con un tocco di freschezza dato dalla scelta delle spezie e degli aromi che profumano i contorni di verdura.

€ 16,00



## Il selvaggio valesiano

Spezzatino di cinghiale con polenta  
alla valesiana



Lo Spezzatino di cinghiale\* dell'Alpe Campo è una garanzia, è il piatto che non manca mai nel nostro menu ed è servito con una polenta ricavata da farina macinata a pietra dal Mulino ad acqua della Riviera di Dronero in provincia di Cuneo.

€ 17,00



piatto 100%  
valesiano!



## Insalata Val Sermenza



Mix di insalate con misticanza, radicchio e rucola servite con trota salmonata affumicata, mele Granny Smith, pesche noce, mandorle a scaglie e dressing di salsa allo yogurt

Nelle acque della Valsesia la trota sguazza tra rapide, rii, torrenti e laghi alpini, perciò come potevamo non inserirla nel nostro menu? Ve la proponiamo in un piatto fresco, gustoso e colorato, arricchito da una salsa allo yogurt valesiano aromatizzato al timo selvatico di montagna ed emulsionato con sale, pepe nero e olio EVO. A completare, delle sottili scaglie di mandorle che donano croccantezza al piatto.

€ 12,00

# PER I PIÙ PICCOLI

Il nostro contesto naturale ben si presta ad accogliere le famiglie e il nostro obiettivo è di esaudire i desideri di tutti, a partire dai nostri piccoli ospiti. Ecco perché abbiamo pensato di dedicare proprio a loro alcuni piatti del nostro menu che sono sempre apprezzati per la loro semplicità e genuinità.

## Primo piatto

Pasta al pomodoro oppure al ragù\*\* alla bolognese

## Secondo piatto

Milanese di pollo\* con patate al forno

€ 15,00






Vuoi imparare a cucinare alcuni piatti presenti in questo menu oppure vuoi cimentarti in un'esperienza diversa? Scopri le cooking class sul nostro sito!






# À la carte menu

## Appetizers

- Large Assiette of Piedmont's cured meats and Valsesia's cheeses  €24,00
- Small Assiette of Piedmont's cured meats and Valsesia's cheeses  €17,00
- Savory strudel filled with seasonal vegetables and fresh goat ricotta,  
served with homemade apple, celery and honey compote.  €11,00

## First courses

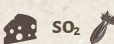


- Savory choux pastry puffs filled with spinach, herbs and ricotta  
served with béchamel sauce and grated aged toma cheese  €12,00
- Egg pasta ravioli filled with wild herbs, served with yellow datterini tomato  
sauce, confit cherry tomatoes and wild thyme.  €12,00
- Spelt tagliatelle with rosemary, venison ragout, mountain herbs and dark chocolate.  €14,00

## Special polenta



- Polenta with toma cheese and Gorgonzola €10,00
- Polenta with toma and Gorgonzola, served with lardo and honey. €13,00
- Polenta with toma and Gorgonzola served with Bolognese-style ragout. €14,00
- Polenta with toma and Gorgonzola served with stewed mixed vegetables. €13,00
- Polenta with toma and Gorgonzola served with apples, wild thyme and alpine butter. €13,00

## Second courses

- Braised Beef with baked potatoes and seasonal vegetables  €16,00
- Wild Boar Stew with Valsesia's Polenta  €17,00
- Mixed salad with green salad, radicchio, and arugula served with  
smoked salmon trout, Granny Smith apples, nectarines, and a yogurt dressing.  €12,00

## Children's menu - €15

- Pasta with tomato sauce or with Bolognese-style ragout
- Breaded chicken cutlet served with roasted potatoes.



Alpe Campo Rimasco  
Alto Sermenza, VC