

# Menu

MERCOLEDI' 4 FEBBRAIO 2026

---



MONTE GINER HOTEL

## I PRIMI PIATTI

**La Crespella con Cuore di Ricotta e Verdure Curry**  
Crepe Roll with Ricotta Heart and Curry Vegetables

**Gli Gnocchi Fatti in Casa con Salsa Gorgonzola e Noci**  
Homemade Dumplings with Gorgonzola Sauce and Walnuts

**Gli Spaghetti con Sughetto di Gallinella di Mare**  
"Spaghetti" Pasta with Sea Gurnard Sauce

**La Minestra di Ceci e Cavolo Nero**  
Chickpea and Black Cabbage Soup

---

## I SECONDI PIATTI

**Il Girello di Manzo al Rosa, Jus Naturale e Gocce di Senape**  
Beef Topside, Natural Jus and Mustard Drops

**Il Pollo Ruspante al Forno con Salsa e Patate al Rosmarino**  
Baked Free-Range Chicken with Rosemary Sauce and Potatoes

**I Bocconcini di Rana Pescatrice, Guazzetto Mediterraneo e Polvere di Cerfoglio**  
Monkfish with Tomato Sauce and Chervil Powder

**Lo Sformatino di Melanzane alla Parmigiana Servito su Crema di Basilico**  
Eggplant Parmigiana Flan Served on Basil Cream

---

## I DESSERT

**La Torta Sacher**  
Sacher Cake

**Il Semifreddo al Cocco**  
Coconut Semifreddo

**Lo Strudel di Mele con Salsa alla Vaniglia**  
Apple in Puff Pastry with Vanilla Sauce

**Il Gelato della Casa**  
Homemade Ice Cream

