

Menu

MERCOLEDI' 11 MARZO 2026



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

Il Fagottino di Crespella Gratinato con Cuore di Ricotta e Carciofi
Gratin Crepe Parcel with Ricotta Heart and Artichokes

Le Caserecce con Sfilacci di Carne Salada e Zucchine
"Caserecce" Pasta with Strips of "Carne Salada" and Zucchini

Le Mezze Maniche alla Genovese di Baccalà
"Mezze Maniche" Pasta with Cod Sauce

La Crema di Broccoli con Virgole di Mozzarella
Broccoli Cream Soup with Mozzarella

I SECONDI PIATTI

Le Guancette di Suino in Gremolada al Marzemino con Spuma di Patate
Pork Cheeks in Marzemino Wine Gremolada with Mashed Potatoes

L'Involtino di Vitello Ripieno di Asparagi e Toma
Veal Roll Stuffed with Asparagus and "Toma" Cheese

Il Filetto di Persico Dorato, Bieta Erbetta al Peperoncino e Cipolla Rossa
Perch Fillet, Chili-Spiced Swiss Chard and Red Onion

La Mozzarella in Carrozza su Emulsione di Basilico
Breaded Mozzarella on Basil Emulsion

I DESSERT

Il Semifreddo al Miele e Pinoli
Honey and Pine Nut

Semifreddo La Torta di Ricotta, Pere e Cioccolato
Ricotta, Pear and Chocolate Cake

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

Il Gelato della Casa
Homemade Ice Cream

