

Menu

LUNEDI' 16 MARZO 2026



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

Gli Strangolapreti Trentini al Burro Fuso, Salvia e Trentingrana
Trentino Spinach Dumplings with Melted Butter, Sage, and Trentingrana

Cheese Le Sfere di Semolino Gratinata con Cotto e Zucchine
Semolina Dumplings Gratinated with Ham and Zucchini

Le Farfalle con Salsa Delicata al Salmone Affumicato e Pepe Verde
"Farfalle" Pasta with a Delicate Smoked Salmon and Green Pepper Sauce

La Zuppa di Lenticchie alla Contadina
Lentil Soup

I SECONDI PIATTI

Lo Spinacino di Manzo Scaloppato con Salsa Cuba Nueva
Beef Escalope with "Cuba Nueva" Sauce

Lo Stinco di Suino Brasato al Forno con Patate alla Contadina
Oven-Braised Pork Shank with Potatoes

I Bocconcini di Rana Pescatrice in Umido Bianco con Taccole al Lime
Monkfish Bites in White Wine and Snow Peas in Lime

Il French Toast con Emmentaler, Pomodoro e Cipolla di Tropea Confit
French Toast with Emmental Cheese, Tomato, and Confit Onion

I DESSERT

Il Bignè all'Amaretto
Amaretto Cream Puffs

La Torta Caprese al Cioccolato
Chocolate Caprese Cake

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

Il Gelato della Casa
Homemade Ice Cream

