

Menu

MERCOLEDI' 18 MARZO 2026



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

La Crespella con Gamberetti e Verdure al Curry
Crepe Roll with Shrimp and Vegetables in Curry

Gli Gnocchi di Polenta con Salsa Gorgonzola e Noci
Cornmeal Dumplings with "Gorgonzola" Cheese Sauce and Walnuts

Le Casarecce al Ragù Rustico di Ossobuco
"Casarecce" Pasta with Braised Veal Ragu

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 Juice and Mustard Drops

Il Pollo Ruspante al Forno con Salsa e Patate alle Erbe
Baked Free-Range Chicken with Herb Sauce and Potatoes

Il Trancio di Pesce Spada alla Piastra con Capperi, Limone e Menta
Grilled Swordfish Steak with Capers, Lemon and Mint

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

I DESSERT

Il Semifreddo al Pistacchio
Pistachio Semifreddo

La Torta "Foresta Nera"
"Black Forest" Cake

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



Il Gelato della Casa
Homemade Ice Cream

