

Menu

VENERDI' 20 MARZO 2026



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

I Cannelloni Ripieni di Ricotta e Spinaci Gratinati al Mascarpone
Pasta Roll Stuffed with Ricotta and Spinach, Gratin with Mascarpone Cream

Il Risotto ai Funghi Porcini, Luganega e Ricotta Fumè
Risotto with Porcini Mushrooms, Local Sausage and Smoked Ricotta

Le Trofie con Bisque di Crostacei e Soia Edamame
"Trofie" Pasta with Shellfish Bisque and Edamame Soy

La Crema di Carote, Zenzero e Mela
Carrot, Ginger and Apple Cream Soup

I SECONDI PIATTI

Le Guancette di Suino CBT, Salsa Birra e Alloro e Spuma di Patate
Low-Temperature Cooked Pork Cheeks, Beer and Bay Leaf Sauce, and Mashed Potato

Il Medaglione di Carni Bianche su Giardinetto di Ortaggi
White Meat Medallion on Vegetables

Il Filetto di Pesce Persico alla Livornese
Perch Fillet with Olives, Capers and Tomatoes

L'Uovo all'Occhio di Bue, Asparagi al Burro e Zabaione Salato
Fried Egg, Buttered Asparagus, and Savoury Zabaglione

I DESSERT

La Bavarese alla Vaniglia
Vanilla Bavarian Cream

La Torta Cioccolato e Pere
Chocolate and Pear Cake

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

Il Gelato della Casa
Homemade Ice Cream

