

Menu

DOMENICA 22 MARZO 2026



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

La Polenta Pasticciata alla Trentina

Typical Dish made with Cornmeal stuffed with Bechàmel and Ragu

Le Casarecce con Sfilacci di Carne Salada e Zucchine

"Casarecce" Pasta with "Carne Salada" Strips and Zucchini

Gli Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino, Acciughe e Briciole Aromatiche

"Spaghetti" Pasta with Garlic, Oil, Chili Pepper, Anchovies and Aromatic Crumbs

Il Consommè con Julienne di Ortaggi e Crepes

Consommé with Julienned Vegetables and Crepes

I SECONDI PIATTI

Il Carrè di Maialino al Forno, Salsa Miele e Zenzero

Roast Pork Loin with Honey and Ginger Sauce

Lo Spiedo di Tacchino Marinato alla Soia, Salsa Chily e Fagioli Corallo

Soy-Marinated Turkey Skewer with Chili Sauce and Beans

Il Trancio di Salmone in Crosta di Pistacchi con Patate alla Salvia

Salmon Fillet in Pistachio Crust with Sage Potatoes

L'Omelette con Peperoni, Formaggio ed Erba Cipollina

Omelette with Peppers, Cheese and Chives

I DESSERT

Il Nostro Tiramisù

Our Tiramisù

La Torta della Nonna

"Grandma's cake" with Custard and Pine Nuts

Lo Strudel di Mele con Salsa alla Vaniglia

Apple in Puff Pastry with Vanilla Sauce

Il Gelato della Casa

Homemade Ice Cream

