

Menu

LUNEDÌ 23 MARZO 2026



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

Gli Strangolapreti Trentini al Burro Fuso, Erbe e Trentingrana

Traditional Spinach Dumplings with Melted Butter, Herbs and "Trentingrana" Cheese

I Bucaneve di Pasta al Radicchio Gratinati al Mascarpone

Radicchio Pasta Roll Gratinated with Mascarpone

I Mezzi Paccheri alla Genovese di Baccalà

"Mezzi Paccheri" Pasta with Cod Sauce

La Minestra di Farro alla Contadina

Spelled Soup

I SECONDI PIATTI

Lo Stinco di Suino CBT, Salsa al Rosmarino e Mela Golden

Low-Temperature Cooked Pork Shank with Rosemary and Apple Sauce

La Suprema di Faraona al Forno alle Essenze di Pepe di Sichuan

Baked Guinea Fowl Supreme with Sichuan Pepper Essences

Il Sandwich di Orata alla "Siciliana"

Sea Bream Sandwich with Fresh Tomato, Eggplant, Caper Flowers, and Oregano

Lo Sformatino di Broccoli su Fonduta al Casolet

Broccoli Flan on Casolet Fondue

I DESSERT

Il Bignè all'Amaretto

Amaretto Cream Puffs

La Torta Sacher

Sacher Cake

Lo Strudel di Mele con Salsa alla Vaniglia

Apple in Puff Pastry with Vanilla Sauce

Il Gelato della Casa

Homemade Ice Cream

