

# Menu

MERCOLEDI' 25 MARZO 2026

---



MONTE GINER HOTEL

## I PRIMI PIATTI

**Il Fagottino di Crespella Gratinato con Cuore di Ricotta e Carciofi**  
Gratin Crepe Parcel with Ricotta Heart and Artichokes

**I Fusilli con Sughetto all' Amatriciana**  
"Fusilli" Pasta with Tomato and Bacon Sauce

**Le Trofie al Pesto di Basilico e Trota Fumè**  
"Trofie" Pasta with Basil and Smoked Trout

**La Minestra di Ceci e Cavolo Nero con Crostini all'Olio EVO**  
Chickpea and Black Cabbage Soup with Extra Virgin Olive Oil Croutons

---

## I SECONDI PIATTI

**Lo Spinacino di Manzo CBT Scaloppato con Salsa alle Bacche Rosa e Lime**  
Low-Temperature Cooked Beef Escalope with Pink Berry and Lime Sauce

**Il Pollo Ruspante al Forno con Salsa al Curry Alpino e Patate alle Erbe**  
Baked Free-Range Chicken with Alpine Curry Sauce and Herbed Potatoes

**Il Trancio di Pesce Spada alla Piastra con Dressing al Salmoriglio**  
Grilled Swordfish Steak with Salmoriglio Dressing

**La Melanzana "Caprese"**  
Eggplant with Tomatoes and Mozzarella

---

## I DESSERT

**Semifreddo al Pistacchio**  
Pistachio Parfait

**La Namelaka al Cioccolato Bianco e Caramello Salato**  
White Chocolate and Salted Caramel Namelaka Mousse

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

**Il Gelato della Casa**  
Homemade Ice Cream

