

Menu

DICEMBRE 6 LUGLIO 2025



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

La Crespella con Cuore di Verdure al Curry
Crêpe-Rolle mit Curry-Gemüseherz

Le Eliche Saltate con Sughetto alla Buongustaia
Gebratene „Eliche“-Nudeln mit rohem Schinken, Tomaten, Sahne und Pilzen

Le Trofie con Salsa Delicata di Salmone Affumicato
„Trofie“-Nudeln mit Räucherlachsauce

Il Consommé con Julienne di Crepes e Ortaggi
Consommé mit Crêpes-Julienne und Gemüse

I SECONDI PIATTI

L'Ossobuco di Vitello Brasato in Gremolada di Ortaggi
Geschmortes Kalbfleisch mit Gemüse

L'Emencé di Tacchino alla Curcuma con Taccole all'Olio EVO
Kurkuma-Truthahn mit grünen Bohnen in EVO-Öl

Il Branzino dell'Adriatico al Forno con Dressing agli Agrumi
Gebackener Wolfsbarsch mit Zitrusdressing

Il Crudo di Parma con Gondole di Melone
Parmaschinken mit Melonengondeln

I DESSERT

La Mousse al Cioccolato Bianco e Lime
Weiße Schokoladen-Limetten-Mousse

La Torta di Diplomatica alla Nocciola
Haselnusskuchen „Diplomatica“

Lo Strudel di Mele con Crema Inglese
Apfel im Blätterteig mit Vanillesauce

