

Menu

GIOVEDÌ 10 LUGLIO 2025



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

I Pizzoccheri Gratinati alla Valtellinese

Handmade Buckwheat "Tagliatelle" Boiled and Creamed with Cheese, Potatoes and Cabbage, Typical of Valtellina

Le Orecchiette Partenopee con Salsa di Broccoli e Guanciale

"Orecchiette" Pasta with Broccoli and Bacon Sauce

Le Trofie con Genovese di Baccalà

"Trofie" Pasta with Cod Sauce

La Vellutata di Carote con Crumble di Feta Greca

Creamy Carrot Soup with Greek Feta Crumble

I SECONDI PIATTI

Lo Spinacino di Manzo Brasato alla Catalana con Mousseline di Patate

Braised Beef with Tomatoes, Garlic and Onions - Potato Mousse

Il Saltimbocca con Scamorza e Olive Nere

Escalopes with Scamorza Cheese and Black Olives

Il Filetto di Persico in Crosta di Cornflakes

Cornflakes Crusted Perch Fillet

L'Uovo Cotto a 63°C in Nido di Kataifi su Crema di Piselli

Egg Cooked at 63°C on Kataifi and Pea Cream

I DESSERT

La Torta della Nonna

Shortcrust Pastry Cake with Custard and Pine Nuts

La Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Caramello Salato

Vanilla "Bavarese" Cream with Salted Caramel Sauce

Lo Strudel di Mele con Salsa alla Vaniglia

Apple in Puff Pastry with Vanilla Sauce

Il Gelato della Casa

Homemade Ice Cream

