

Menu

MERCOLEDÌ' 10 DICEMBRE 2025



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

I Cannelloni Ripieni di Ricotta, Radicchio, Bacon e Trito di Nocciole
Pasta Roll Stuffed with Ricotta Cheese, Radish, Bacon and Chopped Hazelnuts

I Sedani con Ragù Rustico di Ossobuco

“Sedani” Pasta with Braised Veal Ragu

Le Chicche di Patate con Salsa al Blu di Capra e Pere

Potatoes Dumplings with Goat's Gorgonzola and Pears Sauce

La Crema di Cavolfiore con Polvere di Olive Nere

Cream of Cauliflower with Black Olive Powder

I SECONDI PIATTI

Lo Stinco di Suino Brasato alla Birra Weizen

Braised with Weizen Beer Pork Shank

Il Pollo Ruspante al Forno con Salsa e Patate alle Erbe

Baked Chicken with Sauce and Herbed Potatoes

Il Filetto di Baccalà alla Livornese

Cod with Onion, Garlic and Tomato Sauce

Il Rollè di Melanzana Ripiena di Mozzarella, Gratinata e Servita su Coulis di Pomodoro

Gratinated Aubergine Roll Stuffed with Mozzarella and Served on Tomato Coulis

I DESSERT

La Torta di Frolla con Ricotta, Pere e Cioccolato

Shortcrust Cake with Ricotta, Pears, and Chocolate

La Creme Brûlée

Broiled Custard

Lo Strudel di Mele con Crema alla Vaniglia

Apple in Puff Pastry with Vanilla Custard

Il Gelato della Casa

Homemade Ice Cream

