

Menu

MARTEDI' 12 AGOSTO 2025



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

La Crespella Gratinata con Ricotta e Verdure al Curry
Gratinated Crepe Roll stuffed with Ricotta and Curry Vegetables

I Sedani con Crudo e Datterini Gialli
"Sedani" Pasta with Raw Ham and Tomatoes

Le Trofie con Sughetto si Salmone al Pepe Verde
"Trofie" with Salmon Sauce and Green Pepper

La Vellutata di Zucca e Carote con Semi di Girasole
Pumpkin and Carrot Cream Soup with Sunflower Seeds

I SECONDI PIATTI

Lo Stinco di Suino CBT, Salsa al Müller-Thurgau, Mela Golden e Rosmarino
Low-Temperature Cooked Pork Shank, Müller-Thurgau Wine Sauce, Apple and Rosemary

Lo Spinacino di Vitellone alla Catalana con Patate Schiacciate
Beef with Cherry Tomatoes, Onion and Celery - Mashed Potatoes

Il Filetto di Baccalà alla Livornese
Cod with Olives, Tomato and Caper

L'uovo a 63°C in Nido di Pasta Kataifi su Crema di Piselli
Egg at 63°C on Kataifi Pasta and Pea Cream

I DESSERT

L'Eclair con Crema Diplomatica al Gianduia
Eclair with Gianduia Cream

La Zuppa Inglese nel Bicchiere
Trifle in Glass

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

Il Gelato della Casa
Ice Cream Homemade

