

Menu

VENERDI' 12 SETTEMBRE 2025



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

La Polenta Concia alla Trentina

Typical Trentino Dish Made with Corn Flour, Stuffed with Cheese and Local Sausage

I Sedani con Pesto di Rucola e Pomodorini

"Sedani" Pasta with Arugula and Cherry Tomatoes Pesto

Le Trofie con Sughetto di Pesce Spada

"Trofie" Pasta with with Swordfish Sauce

La Crema di Funghi con Crostini

Cream Soup of Mushrooms with Croutons

I SECONDI PIATTI

Il Filetto di Maiale in Manto di Speck con Patate al Timo

Pork Tenderloin with Speck and Thyme Potatoes

I Veli di Bresaola con Misticanza e Trentingrana

Bresaola Slices with Mixed Salad and "Trentingrana" Cheese

Il Filetto di Branzino agli Agrumi e Olive Taggiasche

Sea Bass Fillet with Citrus Fruits and Olives

L'Insalata Rustica Nizzarda

Salad with Potatoes, Tomatoes, Olives, Green Beans, and Tuna

I DESSERT

Il Semifreddo al Miele e Pinoli

Honey and Pine Nut Semifreddo

La Torta di Grano Saraceno con Crema di Nocciole

Buckwheat Cake with Hazelnut Cream

Lo Strudel di Mele con Salsa alla Vaniglia

Apple in Puff Pastry with Vanilla Sauce

Il Gelato della Casa

Homemade Ice Cream

