

Menu

SABATO 13 SETTEMBRE 2025



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

Gli Spinat Spatzle con Crema di Latte e Speck
Spinatknödel mit Milchcreme und Speck

La Lasagna Gratinata al Basilico e Pomodorini
Überbackene Lasagne mit Pesto und Kirschtomaten

Gli Spaghetti al Burro di Acciughe e Briciole di Pane Aromatico
„Spaghetti“ mit Sardellenbutter und aromatischen Semmelbröseln

Il Passato di Legumi con Crostini
Hülsenfruchtsuppe mit Croutons

I SECONDI PIATTI

Il Carrè di Maialino CBT, Mostarda di Zucca e Patate alle Erbe
Langsam gegartes Schweinefilet mit Kürbissenf und Kräuterkartoffeln

Gli Straccetti di Tacchino al Curry Alpino
Putenstreifen mit Alpencurry

Il Filetto di Trota del Noce in Panure al Prezzemolo con Maionese Aioli
Forellenfilet in Petersilienbrösel mit Mayonnaise

Il Crudo di Parma con Burrata
Parma-Rohschinken mit Burrata-Mozzarella

I DESSERT

Il Semifreddo al Pistacchio
Pistazien-Semifreddo

La Torta di Ricotta, Pere e Cioccolato
Ricotta-Birnen-Schokoladenkuchen

Lo Strudel di Mele con Salsa alla Vaniglia
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Il Gelato della Casa
Hausgemachtes Eis

