

Menu

LUNEDI' 15 DICEMBRE 2025



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

Gli Strangolapreti Trentini al Burro Fuso, Erbe e Trentingrana

Typical Spinach Dumplings with Melted Butter, Herbs and "Trentingrana" Cheese

Le Tagliatelle Fatte in Casa al Ragù di Cinghiale al Pepe Nero

Home Made "Tagliatelle" with Wild Boar Ragù and Black Pepper

Le Trofie con Pomodori Secchi, Acciughe e Olive Taggiasche

"Trofie" Pasta with Dried Tomatoes, Anchovies and Olives

La Zuppa di Lenticchie alla Contadina

Lentil Soup

I SECONDI PIATTI

Lo Stroganoff di Cervo in Nido di Polenta Affumicata

Deer Stroganoff and Smoked Polenta (Typical Meal prepared with Corn Flavor)

Il Girello di Manzo CBT al Rosa, Jus Agrumato e Patate al Rosmarino

Slow-Cooked Beef, Citrus Jus, and Rosemary Potatoes

Il Medaglioni di Rana Pescatrice in Guazzetto Mediterraneo

Monkfish Medallions with Tomato Sauce

La Quiche Rustica con Broccoli ed Emmentaler

Quiche with Broccoli and Emmental

I DESSERT

La Torta Millefoglie al Cioccolato

Chocolate Mille-Feuille

La Mousse alla Vaniglia e Caramello Salato

Vanilla and Salted Caramel Mousse

Lo Strudel di Mele con Crema alla Vaniglia

Apple in Puff Pastry with Vanilla Custard

Il Gelato della Casa

Homemade Ice Cream

