

Menu

LUNEDI' 16 GIUGNO 2025



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

I Canederli della Tradizione allo Speck al Burro Aromatico d'Erbe e Trentingrana
Traditional Bacon Dumplings with Aromatic Herbs Butter and "Trentingrana" Cheese

I Sedani con Sugo di Coniglio alla Sanremese
"Sedani" Pasta with Rabbit and Tomato Sauce

I Mezzi Paccheri con Sughetto di Calamari Piccante
"Mezzi Paccheri" Pasta with Spicy Squid Sauce

Il Consommé con Julienne di Verdurine e Tortellini Mignon
Consommé with Julienne of Vegetables and "Tortellini"

I SECONDI PIATTI

La Costina di Suino alla Senape e Miele con Bietoline Ripassate
Honey Mustard Pork Ribs with Sautéed Chard

Il Petto e la Coscia di Galletto Ruspante, Salsa al Curry Alpino e Patate al Forno
Cockerel Breast and Thigh, Alpine Curry Sauce and Baked Potatoes

Il Branzino alla Catalana
Sea Bass with Cherry Tomatoes, Celery and Tropea Onion

L'Omelette con Formaggio Bavarese e Julienne di Peperone Rosso
Omelette with Bavarian Cheese and Red Pepper Julienne

I DESSERT

La Crema Catalana
Burnt Cream

Il Semifreddo al Miele e Pinoli
Semifreddo with Honey and Pine Nuts

Lo Strudel di Mele con Crema Inglese
Apple in Puff Pastry with Custard

