

Menu

MARTEDI' 19 AGOSTO 2025



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

I Cannelloni Gratinati alla Rossini

Mit Fleisch und Gemüse gefüllte Nudelrolle

Gli Gnocchi di Polenta con Salsa di Zola, Noci ed Erba Cipollina

Maismehl-Gnocchi mit Zola-Käsesauce, Walnüssen und Schnittlauch

Le Bavette con Salsa di Scorfano al Peperoncino

„Bavette“-Nudeln mit Drachenkopfsauce und Chili

La Vellutata di Porri e Patate

Lauch-Kartoffel-Cremesuppe

I SECONDI PIATTI

Lo Stinco di Suino CBT, Salsa alla Birra e Alloro

Niedrigtemperaturgegarnte Schweinshaxe mit Bier und Lorbeerblattsauce

Il Fianchetto di Manzo Scaloppato con Salsa Cuba Nueva

Rinderschnitzel mit Cuba-Nueva-Sauce

Il Trancio di Pesce Spada su Cuore di Finocchio, Emulsione di Bottarga e Fior di Capperi

Mit Fenchel, Bottarga und Kapernblüten gefülltes Schwertfischfilet

L'Omelette con Peperoni e Cipolla Rossa

Omelett mit Paprika und roten Zwiebeln

I DESSERT

Il Semifreddo al Pistacchio

Pistazien-Semifreddo

La Torta di Carote

Karottenkuchen

Lo Strudel di Mele con Salsa alla Vaniglia

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Il Gelato della Casa

Hausgemachtes Eis

