

Menu

LUNEDI' 22 DICEMBRE 2025



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

Strangolapreti Trentini al Burro Fuso, Salvia e Trentingrana
Trentino Spinach Dumplings with Melted Butter, Sage and "Trentingrana" Cheese

I Nastri di Grano Saraceno con Carne Salada ed Erba Cipollina
Buckwheat "Nastri" Pasta with "Carne Salada" and Chives

Le Farfalle con Salsa Delicata al Salmone Fumè
"Farfalle" Pasta with Fumè Salmon Sauce

La Zuppa di Farro del Casale
Spelled Soup

I SECONDI PIATTI

Le Nocette di Cervo in Salmi con Polenta di Storo
Deer Noisettes with Polenta (Typical Dish Made of Cornmeal)

Il Girello di Manzo CBT al Rosa, Jus Naturale e Patate al Rosmarino
Low-Temperature Cooked Beef, Natural Jus, and Rosemary Potatoes

Il Trancio di Pesce Spada alla Piastra con Dressing al Salmoriglio
Grilled Swordfish Steak with Oil and Lemon Dressing

Lo Sformatino di Ricotta e Zucca su Fonduta di Monteginer
Ricotta and Pumpkin Flan on Monteginer Fondue

I DESSERT

La Torta Diplomatica alla Nocciola
Hazelnut Cake

La Lemon Meringue Pie
Lemon Meringue Pie

Lo Strudel di Mele con Crema alla Vaniglia
Apple in Puff Pastry with Vanilla Custard

Il Gelato della Casa
Homemade Ice Cream

