

# 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 Salmì 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

