

Menu

MARTEDÌ' 23 DICEMBRE 2025



MONTE GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

La Crespella con Cuore di Ricotta e Asparagi

Crepe Roll Stuffed with Ricotta Cheese and Asparagus

I Sedani con Ragù Rustico di Ossobuco e Gremolada di Agrumi

"Sedani" Pasta with Braised Veal Ragu and Citrus Fruits

Gli Spaghetti con Sughetto di Gallinella di Mare

"Spaghetti" with Sea Hen Sauce

La Minestra di Ceci e Cavolo Nero

Chickpea and Black Cabbage Soup

I SECONDI PIATTI

Lo Stinco di Suino Brasato alla Birra Weizen

Pork Shank Braised in Weizen Beer

Il Pollo Ruspante al Forno con Salsa e Patate alle Erbe

Baked Chicken with Herbs Sauce and Potatoes

I Bocconcini di Rana Pescatrice con Salsa ai Due Pomodori e Pepe al Limone

Monkfish Bites with Two-Tomato and Lemon Pepper Sauce

Il Rollè di Melanzana Ripiena di Mozzarella, Gratinata e Servita su Crema di Basilico

Gratinated Eggplant Roll Stuffed with Mozzarella, Served on Basil Cream

I DESSERT

Il Trancio Sacher

Sacher Cake

Il Bignè Craqueline ai Frutti Rossi

Red Fruit Craquelin Cream Puffs

Lo Strudel di Mele con Crema alla Vaniglia

Apple in Puff Pastry with Vanilla Custard

Il Gelato della Casa

Homemade Ice Cream

