

Menu

MARTEDI' 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 Bigné 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

