

Menu

VENERDI' 23 GENNAIO 2026



MONTÉ GINER HOTEL

I PRIMI PIATTI

I Cannelloni Ripieni di Ricotta e Spinaci Gratinati al Mascarpone

Pasta Roll stuffed with Ricotta Cheese and Spinach, gratinated with Mascarpone Cream

Le Tagliatelle Fatte in Casa al Ragù di Selvaggina

Homemade Tagliatelle with Game Ragu

Le Trofie con Bisque di Crostacei e Zucchine

"Trofie" Pasta with Shellfish Bisque and Zucchini

La Crema di Carote, Yogurt e Nocciole Tostate

Carrot, Yogurt and Toasted Hazelnuts Cream Soup

I SECONDI PIATTI

Lo Scamone di Agnello CBT, Salsa Birra e Alloro e Spuma di Patate

Low-Temperature Cooked Lamb Rump, Beer and Bay Leaf Sauce, and Mashed Potatoes

Il Medaglione di Carni Bianche con Formaggio e Melanzane Trifolate

White Meat Medallion with Cheese and Sautéed Eggplant

Il Filetto di Pesce Persico alla Mediterranea

Perch Fillet with Tomato Sauce, Olives and Capers

L'Uovo all'Occhio di Bue con Giardinetto di Ortaggi

Fried Egg with Vegetables

I DESSERT

Il Bavarese alla Pera

Bavarian Pear Cream

La Caprese al Cioccolato

Chocolate Caprese Cake

Lo Strudel di Mele con Salsa alla Vaniglia

Apple in Puff Pastry with Vanilla Sauce

Il Gelato della Casa

Homemade Ice Cream

