

## Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici – servizio al tavolo

Le proposte di aprile, preparate  
e servite dagli studenti

**Lunedì,  
01 aprile 2019**

Mozzarella e pomodoro  
al basilico  
\*\*\*

Tenerone di vitello glassato  
Gnocchi di semolino  
Zucchine stufate al timo  
\*\*\*

Mela alla basilese

**Lunedì,  
08 aprile 2019**

Insalata di spinaci  
all'aceto balsamico  
\*\*\*

Saltimbocca alla romana  
Patate savoiarda  
Carote glassate  
\*\*\*

Mela in gabbia

Salsa vaniglia  
o Scelta di formaggi

**Martedì,  
16 aprile 2019**

Crostone ai funghi di Parigi  
\*\*\*

Filetti di trota salmonata  
con dadini di pomodoro e  
capperi

Riso alla creola  
Spinaci al burro  
\*\*\*

Spuma alle fragole  
Salsa al rabarbaro  
o Scelta di formaggi

**Martedì,  
02 aprile 2019**

Minestra di porri e patate  
\*\*\*

Filetto di salmone affogato  
Salsa olandese  
Patate bollite  
Spinaci stufati  
\*\*\*

Crema di ricotta ai lamponi  
o Scelta di formaggi

**Venerdì,  
12 aprile 2019**

Minestra di semolino e porro  
\*\*\*

Pollo saltato al Merlot  
Patate duchessa  
Lattuga romana brasata  
con pancetta  
\*\*\*

Crema bavarese al  
cioccolato  
Salsa ai lamponi

**Venerdì,  
05 aprile 2019**

Uovo alla russa  
\*\*\*

Filetto di manzo Stroganoff  
Tagliatelle all'olio d'oliva  
Cavolo rapa e carote glassati  
\*\*\*

Fragole marinate  
all'aceto balsamico tradizionale

**Lunedì,  
15 aprile 2019**

Cocktail di gamberetti  
\*\*\*

Medaglioni di filetto di maiale  
saltati  
alle mele  
Tortine di patate  
Coste gratinate alla crema  
\*\*\*

Bigné al cioccolato

**Mercoledì,  
17 aprile 2019**

Minestra passata di cavolfiori  
\*\*\*

Ossobuco di vitello gremolata  
Puré di patate  
Carote glassate  
\*\*\*

Crostata al rabarbaro

**Menu completo CHF 15.00**

**Prenotazioni in segreteria SSSAT – 091 814 65 11**

