

## Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici – servizio al tavolo

Le proposte di febbraio, preparate  
e servite dagli studenti

**Lunedì,  
04 febbraio 2019**

Insalata invernale  
\*\*\*

Spezzatino di vitello  
Gnocchi di semolino  
Giardiniera di verdura al burro

\*\*\*

Crema di jogurt al mandarino

**Venerdì,  
08 febbraio 2019**

Bigné al formaggio granulato  
e salmone affumicato  
\*\*\*

Petto d'anatra arrosto  
Salsa all'arancia  
Tortine di patate  
Broccoli ai pinoli  
\*\*\*

Pera al Porto  
Gelato alla cannella

**Venerdì,  
15 febbraio 2019**

Couscous alla piccola peperonata  
\*\*\*

Costolette d'agnello saltate  
Salsa alla senape dolce

Patate rosolate  
Fagiolini verdi saltati  
\*\*\*

Crema rovesciata al caramello

**Martedì,  
05 febbraio 2019**

Brodo ristretto di pollo  
con dadini di verdura  
\*\*\*

Medaglioni di manzo saltati  
Salsa al Merlot del Ticino  
Taglierini all'olio d'oliva  
Finocchio al pomodoro gratinato  
\*\*\*

Arrangiamento di frutta esotica  
e sorbetto al mango

**Lunedì,  
11 febbraio 2019**

Ventaglio d'avocado  
con funghi di Parigi  
\*\*\*

Bianchetto di vitello  
alle piccole verdure  
Tagliatelle verdi all'olio d'oliva  
Pomodoro stufato  
\*\*\*

Spuma all'arancia

**Lunedì,  
18 febbraio 2019**

Minestra passata di lenticchie  
\*\*\*

Aletta di manzo brasata  
ai porcini  
Polenta rossa del mulino di  
Bruzella

Zucchine grigliate  
\*\*\*

Crema caramellata

**Giovedì,  
21 febbraio 2019**

Insalata di funghi di Parigi  
alle nocciole  
\*\*\*

Pollo saltato al dragoncello  
Patate Monte d'oro  
Carote glassate alla menta  
\*\*\*

Crema alla francese

**Giovedì,  
07 febbraio 2019**

Cannelloni di magro al forno  
\*\*\*

Salsiccia vodese affumicata  
Patate all'erba cipollina  
Cavolo bianco brasato  
al cumino  
\*\*\*

Sorbetto alla mela

**Giovedì,  
14 febbraio 2019**

Tagliolini ai funghi porcini  
\*\*\*

Morbidelle di salmone al Noilly Prat  
Patate bollite  
Spinaci al burro

\*\*\*

Sfogliatina alla pera  
Salsa vaniglia

**Martedì,  
19 febbraio 2019**

Indivia belga al prosciutto gratinata  
\*\*\*

Collo di maiale arrosto  
Salsa alla senape dolce

Spätzli al burro  
Taccole allo scalogno  
\*\*\*

Zuppa inglese

**Menu completo CHF 15.00**

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