

Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici – servizio al tavolo

Le proposte di marzo, preparate
e servite dagli studenti

Lunedì,
11 marzo 2019

Mozzarella e pomodoro
al basilico

Tenerone di vitello glassato
Gnocchi di semolino
Zucchine stufate al timo

Mela alla basilese

Lunedì,
18 marzo 2019

Insalata di spinaci
all'aceto balsamico

Saltimbocca alla romana
Patate savoiarda
Carote glassate

Mela in gabbia
Salsa vaniglia

Lunedì,
25 marzo 2019

Cocktail di gamberetti

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

Bigné al cioccolato
o Scelta di formaggi

Martedì,
12 marzo 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

Mercoledì,
20 marzo 2019

Sfogliatina agli asparagi

Filetto di branzino alla
mugnaia
Patate all'erba cipollina
Taccole allo scalogno

Coppa Romanoff
o Scelta di formaggi

Venerdì,
15 marzo 2019

Uovo alla russa

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

Fragole marinate
all'aceto balsamico
tradizionale

Venerdì,
22 marzo 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,
29 marzo 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

