

## Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici – servizio al tavolo

Le proposte di novembre, preparate  
e servite dagli studenti

aggiornate

### *Martedì* *1. dicembre 2020*

Crema di zucca

\*\*\*

Medaglioni di maiale saltati  
Con funghi porcini alla crema  
Taglierini all'olio di oliva  
Carote Vichy

\*\*\*

Mela alla basilese

### *Giovedì* *3 dicembre 2020*

Zuppa di cipolle

\*\*\*

Capriolo in salmi  
alla cacciatora  
Spätzli al burro  
Cavolini di Bruxelles stufati

\*\*\*

Coppa gelato alla vignaiola  
e ratafià

### *Venerdì* *4 dicembre 2020*

Filetto di coregone in carpione

\*\*\*

Piccata di vitello  
alla milanese  
Risotto allo zafferano  
Cavolo rapa e carote glassati

\*\*\*

Torta di ricotta ai lamponi

### *Mercoledì* *9 dicembre 2020*

Minestra di orzo alla grigionese

\*\*\*

Medaglioni di capriolo Mirza  
Gnocchi di mais  
Cavolo rosso brasato

\*\*\*

Semifreddo ai fichi secchi  
e ratafià

### *Giovedì* *10 dicembre 2020*

Minestra del coltivatore

\*\*\*

Spezzatino di vitello  
ai funghi gallinacci  
Tagliatelle all'olio d'oliva  
Pomodoro alla provenzale

\*\*\*

Composta di prugne  
con gelato alla cannella

### *Venerdì* *11 dicembre 2020*

Insalata autunnale con cantarelli  
crostini e noci

\*\*\*

Carrè di cervo arrosto  
Salsa al vino rosso  
Crocchette di patate  
Zucchine stufate al timo

\*\*\*

Spuma di castagne  
Salsa ai frutti di bosco

**Menu completo CHF 15.00**

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