

Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici – servizio al tavolo

Le proposte di ottobre, preparate
e servite dagli studenti

Martedì 6 ottobre 2020

Crema di zucca

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

Mela alla basilese

Martedì 13 ottobre 2020

Minestra di orzo alla grigionese

Medaglioni di capriolo Mirza
Gnocchi di mais
Cavolo rosso brasato

Semifreddo ai fichi secchi e ratafià

Martedì 20 ottobre 2020

Fondo di carciofo con insalata di
crostacei

Fracosta di manzo doppia alla
griglia
Salsa béarnaise
Patate duchessa
Pomodoro alla fiorentina

Spuma al cioccolato con salsa ai
lamponi

Giovedì 8 ottobre 2020

Zuppa di cipolle

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

Coppa gelato alla vagnaiola

Giovedì 15 ottobre 2020

Minestrone del coltivatore

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

Composta di prugne con gelato
alla cannella

Giovedì 22 ottobre 2020

Crostone ai funghi di Parigi

Costolette di cervo saltate ai mirtilli
Gnocchi di semolino
Fagiolini secchi brasati

Crostata di prugne alla crema

Venerdì 9 ottobre 2020

Filetto di coregone in carpione

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

Torta di ricotta ai lamponi

Venerdì 16 ottobre 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

Venerdì 23 ottobre 2020

Insalata greca

Morbidelle di salmone
Salsa al Nolly Prat
Riso alla creola
Spinaci stufati

Sorbetto al mango
Salsa ai lamponi

Menu completo CHF 15.00

Prenotazioni in segreteria SSSAT
091 814 65 11