

## Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici – Servizio al tavolo

Le proposte di febbraio e marzo, preparate e servite dagli studenti

### *Venerdì*

*18 febbraio 2022*

Couscous alla piccola  
peperonata

\*\*\*

Costolette di agnello saltate

Salsa alla senape dolce

Patate rosolate

Fagiolini verdi saltati

\*\*\*

Crema rovesciata al caramello

### *Lunedì*

*21 febbraio 2022*

Minestra passata di lenticchie

\*\*\*

Aletta di manzo brasata

ai porcini

Polenta rossa del mulino di

Bruzella

Zucchine grigliate

\*\*\*

Crema caramellata

### *Martedì*

*22 febbraio 2022*

Indivia belga al prosciutto  
gratinata

\*\*\*

Collo di maiale arrosto

Salsa alla senape dolce

Spätzli al burro

Taccole allo scalogno

\*\*\*

Zuppa inglese

### *Giovedì*

*24 febbraio 2022*

Insalata di funghi di Parigi  
alle nocciole

\*\*\*

Pollo saltato al dragoncello

Patate Monte d'oro

Carote glassate alla menta

\*\*\*

Crema alla francese

### *Lunedì*

*7 marzo 2022*

Mozzarella e pomodoro  
al basilico

\*\*\*

Tenerone di vitello glassato

Gnocchi di semolino

Zucchine stufate al timo

\*\*\*

Mela alla basilese

### *Martedì*

*8 marzo 2022*

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*

*11 marzo 2022*

Uovo alla russa

\*\*\*

Filetto di manzo Stroganoff

Tagliatelle all'olio d'oliva

Cavolo rapa e carote glassati

\*\*\*

Fragole marinate

all'aceto balsamico  
tradizionale

### *Lunedì*

*14 marzo 2022*

Insalata di spinaci  
all'aceto balsamico

\*\*\*

Saltimbocca alla romana

Patate savoiarda

Carote glassate

\*\*\*

Mela in gabbia

Salsa vaniglia

### *Martedì*

*15 marzo 2022*

Sfogliatina agli asparagi

\*\*\*

Filetto di branzino alla mugnaia

Patate all'erba cipollina

Taccole allo scalogno

\*\*\*

Coppa Romanoff

o scelta di formaggi

**Menu completo CHF 15.00**

**Prenotazioni in segreteria SSSAT**

**091 814 65 11**