

Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici – Servizio al tavolo

Le proposte di febbraio, preparate e servite dagli studenti

Martedì

1 febbraio 2022

Indivia belga al prosciutto
gratinata

Collo di maiale arrosto
Salsa alla senape dolce
Spätzli al burro

Taccole allo scalogno

Zuppa inglese

Giovedì

3 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 febbraio 2022

Insalata invernale

Spezzatino di vitello
Gnocchi di semolino
Giardiniera di verdura al burro

Crema di yogurt al mandarino

Martedì

8 febbraio 2022

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
con sorbetto al mango

Giovedì

10 febbraio 2022

Cannelloni di magro al forno

Salsiccia vodese affumicata
Patate all'erba cipollina

Cavolo bianco brasato
al cumino

Sorbetto alla mela

Venerdì

11 febbraio 2022

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

Lunedì

14 febbraio 2022

Ventaglio d'avocado
con funghi di Parigi

Bianchetto di vitello
alle piccole verdure
Tagliatelle verdi all'olio d'oliva

Pomodoro stufato

Spuma all'arancia

Martedì

15 febbraio 2022

Brodo ristretto di manzo
Sfogliatine al formaggio

Lombatina di maiale saltata
Salsa alle spugnole

Riso pilaf allo zafferano

Zucchine stufate

Crespella alle mele
Salsa alle albicocche

Giovedì

17 febbraio 2022

Tagliolini ai funghi porcini

Morbidelle di salmone Noilly
Prat

Patate bollite

Spinaci stufati

Sfogliatina alla pera
Salsa vaniglia

Menu completo CHF 15.00

Prenotazioni in segreteria SSSAT

091 814 65 11