

## Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici – Servizio al tavolo

Le proposte di gennaio, preparate e servite dagli studenti

*Lunedì*

*17 gennaio 2022*

Insalata invernale

\*\*\*

Spezzatino di vitello

Gnocchi di semolino

Giardiniera di verdura al burro

\*\*\*

Crema di yogurt al mandarino

*Martedì*

*18 gennaio 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*

*20 gennaio 2022*

Cannelloni di magro al forno

\*\*\*

Salsiccia vodese affumicata

Patate all'erba cipollina

Cavolo bianco brasato

al cumino

\*\*\*

Sorbetto alla mela

*Venerdì*

*21 gennaio 2022*

Bignè 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*

*24 gennaio 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*

*25 gennaio 2022*

Brodo ristretto di manzo

Sfogliatine al formaggio

\*\*\*

Lombatina di maiale saltata

Salsa alle spugnone

Riso pilaf allo zafferano

Zucchine stufate

\*\*\*

Crespella alle mele

Salsa alle albicocche

*Mercoledì*

*26 gennaio 2022*

Couscous alla piccola  
peperonata

\*\*\*

Costolette di agnello saltate

Salsa alla senape dolce

Patate rosolate

Fagiolini verdi saltati

\*\*\*

Crema rovesciata al caramello

*Lunedì*

*31 gennaio 2022*

Minestra passata di lenticchie

\*\*\*

Aletta di manzo brasata ai  
porcini

Polenta rossa del mulino di

Bruzella

Zucchine grigliate

\*\*\*

Crema caramellata

**Menu completo CHF 15.00**

**Prenotazioni in segreteria SSSAT**

**091 814 65 11**