

Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici – Servizio al tavolo

Le proposte di novembre, preparate e servite dagli studenti

Martedì

9 novembre 2021

Crema di zucca

Medaglioni di maiale saltati
con funghi porcini alla crema

Taglierini all'olio d'oliva

Carote Vichy

Mela alla basilese

Giovedì

11 novembre 2021

Zuppa di cipolle

Capriolo in salmì

alla cacciatora

Spätzli al burro

Cavolini di Bruxelles stufati

Coppa gelato alla vignaiola

Venerdì

12 novembre 2021

Filetto di coregone in carpione

Piccata di vitello

alla milanese

Risotto allo zafferano

Cavolo rapa e carote glassati

Torta di ricotta ai lamponi

Martedì

16 novembre 2021

Minestra di orzo

alla grigionese

Medaglioni di capriolo Mirza

Gnocchi di mais

Cavolo rosso brasato

Semifreddo ai fichi secchi

e ratafià

Giovedì

18 novembre 2021

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

19 novembre 2021

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

Martedì

23 novembre 2021

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

25 novembre 2021

Crostone ai funghi di Parigi

Costolette di cervo saltate

ai mirtilli

Gnocchi di semolino

Fagiolini secchi brasati

Crostata di prugne alla crema

Venerdì

26 novembre 2021

Insalata greca

Morbidele di salmone

Salsa al Noilly 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