

MARZO

Martedì 3

Minestra del coltivatore

Medaglioni di maiale saltati con funghi porcini alla crema, taglierini all'olio d'oliva, carote Vichy

Crema alla francese o Scelta di formaggi

Martedì 10

Ventaglio d'avocado con funghi di Parigi

Lombatina di maiale saltata, salsa alle spugnole, riso pilaf allo zafferano, cavolfiore gratinato

Arrangiamento di frutta esotica con sorbetto al mango

Mercoledì 11

Cocktail di gamberetti

Ossobuco di vitello gremolata, polenta rossa del mulino di Bruzella, giardiniera di verdura al burro

Sorbetto alla mela

Martedì 17

Cannelloni di magro al forno

Filetto di branzino alla mugnaia, patate all'erba cipollina, taccole allo scalogno

Semifreddo al miele e noci

MARZO

Mercoledì 18

Minestra passata di lenticchie

Medaglioni di manzo saltati, salsa al Merlot del Ticino, taglierini all'olio d'oliva, finocchio al pomodoro gratinato

Crema rovesciata al caramello o Scelta di formaggi

Mercoledì 25

Fondo di carciofo con insalata di crostacei

Saltimbocca alla romana, risotto allo zafferano, zucchine stufate al timo

Pera al Porto con gelato alla cannella

Martedì 31

Uovo con insalata di verdura alla maionese

Pollo saltato al dragoncello, puré di patate, pomodoro alla provenzale

Sfogliatina alla pera con salsa vaniglia