

Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici - Servizio al tavolo

Le proposte di gennaio e febbraio, preparate e servite dai nostri studenti

Mercoledì 27 gennaio

Insalata di verdure allo yogurt

Carré di agnello arrosto
con salsa alla senape dolce

Patate gratinate

Fagiolini verdi glassati

Crostata alle mele

Martedì 2 febbraio

Cocktail di gamberetti

Tenerone di vitello glassato

Purea di patate

Carote stufate

Semifreddo ai fichi secchi
e ratafià

Mercoledì 3 febbraio

Formaggio di capra croccante
con pera al merlot e indivia belga

Filetto di salmone di Lostallo
affogato con salsa olandese

Riso alla creola

Broccoli ai pinoli

Spuma di cioccolato
con salsa ai lamponi

Martedì 16 febbraio

Minestra del coltivatore

Medaglioni di maiale saltati
con funghi porcini alla crema

Carote Vichy

Crema alla francese

o

Scelta di formaggi nostrani
dal carrello

Martedì 23 febbraio

Torta tiepida al Gruyère DOP
con insalatine all'aceto balsamico

Lombatina di maiale saltata
con salsa alle spugne

Riso pilaf allo zafferano

Cavolfiore gratinato

Carpaccio d'ananas marinato
con sorbetto al mango

Mercoledì 24 febbraio

Salmone di Lostallo affumicato
con bigné al formaggio fresco

Ossobuco di vitello gremolata
Polenta rossa ticinese Pro Specie rara
Giardiniera di verdura glassata

Tortino al cioccolato

Menu completo, CHF 15.00 p.p.

Prenotazioni in segreteria SSSAT, 091 814 65 11