

Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici - Servizio al tavolo

Le proposte di marzo, preparate e servite dai nostri studenti

Martedì 2 marzo

Cannelloni di magro al forno

Filetto di lucioperca saltato
alla mugnaia
Patate alle erbe
Taccole stufate allo scalogno

Semifreddo al miele e noci

Mercoledì 3 marzo

Minestra passata di lenticchie

Medaglioni di manzo saltati
Salsa al merlot del Ticino
Taglierini all'olio di oliva
Finocchio al pomodoro gratinato

Crema rovesciata al caramello
o
Scelta di formaggi nostrani
dal carrello

Mercoledì 10 marzo

Indivia belga al prosciutto gratinata

Guancetta di maiale glassata
Risotto alla creola
Coste stufate

Bigné al cioccolato

Martedì 16 marzo

Uovo con insalata di verdure
alla maionese

Pollo saltato al dragoncello
Purea di patate
Pomodoro alla provenzale

Sfogliatina alla pera
con salsa alla vaniglia

Mercoledì 17 marzo

Minestra di porri e patate

Filetto di salmerino saltato
con dadini di pomodoro e capperi
Tagliolini all'olio extra vergine di
oliva
Spinaci stufati

Coppa gelato alla vignaiola

Martedì 23 marzo

Fondo di carciofo
con insalata di gamberi

Saltimbocca alla romana
Risotto allo zafferano
Zucchine stufate al timo

Pera al Porto
con gelato alla cannella
o
Scelta di formaggi nostrani
dal carrello

Menu completo, CHF 15.00 p.p.

Prenotazioni in segreteria SSSAT, 091 814 65 11