

Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici - Servizio al tavolo

Le proposte di novembre, preparate e servite dai nostri studenti

Martedì 10 novembre

Torta tiepida al Gruyère DOP
con insalatine all'aceto balsamico

Lombatina di maiale saltata
con salsa alle spugnole

Riso pilaf allo zafferano

Cavolfiore gratinato

Carpaccio d'ananas marinato
con sorbetto al mango

Mercoledì 11 novembre

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

Mercoledì 17 novembre

Cannelloni di magro al forno

Filetto di lucioperca saltato
alla mugnaia

Patate alle erbe

Taccole stufate allo scalogno

Semifreddo al miele e noci

Mercoledì 18 novembre

Minestra passata di lenticchie

Capriolo in salmì
alla cacciatora

Spätzli al burro

Cavolini di Bruxelles stufati

Crema rovesciata al caramello
o

Scelta di formaggi nostrani
dal carrello

Mercoledì 25 novembre

Indivia belga al prosciutto gratinata

Medaglioni di capriolo Mirza
Gnocchi di mais

Cavolo rosso brasato

Bigné al cioccolato

Menu completo, CHF 15.00 p.p.

Prenotazioni in segreteria SSSAT, 091 814 65 11