

Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici - Servizio al tavolo

Le proposte di ottobre, preparate e servite dai nostri studenti

Mercoledì 14 ottobre

Insalata di verdure allo yogurt

Carré di agnello arrosto
con salsa alla senape dolce

Patate gratinate

Fagiolini verdi glassati

Crostata alle mele

Martedì 20 ottobre

Cocktail di gamberetti

Tenerone di vitello glassato

Purea di patate

Carote stufate

Semifreddo ai fichi secchi
e ratafià

Mercoledì 21 ottobre

Formaggino di capra croccante
con pera al merlot e indivia belga

Filetto di salmone di Lostalio affogato
con salsa olandese

Riso alla creola

Broccoli ai pinoli

Spuma di cioccolato
con salsa ai lamponi

Martedì 27 ottobre

Minestra del coltivatore

Costolette di cervo saltate
ai mirtilli

Galette di patate

Zucca gratinata

Crema alla francese

o

Scelta di formaggi nostrani dal carrello

Menu completo, CHF 15.00 p.p.

Prenotazioni in segreteria SSSAT, 091 814 65 11