

## Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici – servizio al tavolo

Le proposte di novembre, preparate  
e servite dagli studenti

**Martedì**  
**12 novembre 2019**

Crema di zucca  
\*\*\*

Medaglioni di maiale saltati  
Con funghi porcini alla crema  
Taglierini all'olio di oliva  
Carote Vichy  
\*\*\*

Mela alla basilese

**Giovedì**  
**14 novembre 2019**

Zuppa di cipolle  
\*\*\*

Capriolo in salmi  
alla cacciatora  
Spätzli al burro  
Cavolini di Bruxelles stufati  
\*\*\*

Coppa gelato alla vignaiola

**Venerdì**  
**15 novembre 2019**

Filetto di coregone in carpione  
\*\*\*

Piccata di vitello  
alla milanese  
Risotto allo zafferano  
Cavolo rapa e carote glassati  
\*\*\*

Torta di ricotta ai lamponi

**Martedì**  
**19 novembre 2019**

Minestra di orzo alla grigionese  
\*\*\*

Medaglioni di capriolo Mirza  
Gnocchi di mais  
Cavolo rosso brasato  
\*\*\*

Semifreddo ai fichi secchi  
e ratafià

**Giovedì**  
**21 novembre 2019**

Minestra del coltivatore  
\*\*\*

Spezzatino di vitello  
ai funghi gallinacci  
Tagliatelle all'olio d'oliva  
Pomodoro alla provenzale  
\*\*\*

Composta di prugne  
con gelato alla cannella

**Martedì**  
**26 novembre 2019**

Fondo di carciofo  
con insalata di crostacei  
\*\*\*

Fracosta di manzo doppia  
alla griglia  
Salsa béarnaise  
Patate duchessa  
Pomodoro alla fiorentina  
\*\*\*

Spuma al cioccolato  
con salsa ai lamponi

**Giovedì**  
**28 novembre 2019**

Crostone ai funghi di Parigi  
\*\*\*

Costolette di cervo saltate  
ai mirtilli  
Gnocchi di semolino  
Fagiolini secchi brasati  
\*\*\*

Crostata di prugne alla crema

**Venerdì**  
**29 novembre 2019**

Insalata greca  
\*\*\*

Morbidele di salmone  
Salsa al Noilly Prat  
Riso alla creola  
Spinaci stufati  
\*\*\*

Sorbetto al mango  
Salsa ai lamponi

**Menu completo CHF 15.00**

**Prenotazioni in segreteria SSSAT – 091 814 65 11**