

Ristorante d'applicazione SSSAT

Corsi pratici – servizio al tavolo

Le proposte di ottobre, preparate
e servite dagli studenti

Martedì
8 ottobre 2019

Crema di zucca

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

Mela alla basilese

Giovedì
10 ottobre 2019

Zuppa di cipolle

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

Coppa gelato alla vignaiola

Venerdì
11 ottobre 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
15 ottobre 2019

Minestra di orzo alla grigionese

Medaglioni di capriolo Mirza
Gnocchi di mais
Cavolo rosso brasato

Semifreddo ai fichi secchi
e ratafià

Giovedì
17 ottobre 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

Venerdì
18 ottobre 2019

Insalata autunnale con cantarelli
crostini e noci

Carrè di cervo arrosto
Salsa al vino rosso
Crocchette di patate
Zucchine stufate al timo

Spuma di castagne
Salsa ai frutti di bosco

Martedì
22 ottobre 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
24 ottobre 2019

Crostone ai funghi di Parigi

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

Crostata di prugne alla crema

Venerdì
25 ottobre 2019

Insalata greca

Morbide 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