

Menu autunno 2

28 – 04 ottobre

		A	Pranzo	B	A	Cena	B
Lunedì	Antipasto	Vellutata di broccoli			Passato di sedano		
	Principale	Pasta alla zucca e pancetta		Pasta alla carbonara	Rösti con salsa ai funghi		Rösti con uovo
	Dessert	Cremoso alle castagne			Banana		
Martedì	Antipasto	Crema di cavolfiori			Minestra di avena		
	Principale	Spezzatino di cervo Polenta e cavolo rosso		Gorgonzola Polenta e cavolo rosso	Zucchini trifolati Porchetta		Prosciutto crudo e formaggio
	Dessert	Mousse al cioccolato bianco			Flan al caramello		
Mercoledì	Antipasto	Zuppa di piselli			Vellutata di porri		
	Principale	Cordon bleu di maiale Patate rosolate e carote		Coscia di pollo Patate rosolate e carote	Strudel coste e pinoli		Trancio di pizza
	Dessert	Filetti di arance			Ricottina		
Giovedì	Antipasto	Passato di zucca			Crema di patate		
	Principale	Risotto verza e taleggio		Risotto al parmigiano	Salumi nostrani con insalata di sedano e noci		Bircher alla frutta
	Dessert	Panna cotta al miele			Purea di pere		
Venerdì	Antipasto	Vellutata di verdure			Zuppa di cipolle		
	Principale	San Pietro alla crema Riso e spinaci		Spezzatino di maiale	Knöpfli alle barbabietole		Cotto e formaggio
	Dessert	Torta di zucca e cioccolato			Frullato di frutta		
Sabato	Antipasto	Passato di porri			Brodo brunise		
	Principale	Penne zafferano champignons e zucchine		Penne al pomodoro	Torta salata al gruyère		Polpettine con purea di patate
	Dessert				Yogurt		
Domenica	Antipasto	Crema di carote			Minestra di semolino		
	Principale	Stracotto al merlot Purea di patate e romanesco		Formaggi misti Purea di patate e romanesco	Frittata al prosciutto e formaggio con fagiolini stufati		Ravioli pere e gorgonzola
	Dessert	Torta di pane			Mele cotte		

In caso di allergie e intolleranze rivolgersi al personale di cucina.