

MENU' DI AUTUNNO 3° SETTIMANA CENA

TRADIZIONALE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
primi piatti	Fusilli all' aroma di mare Vellutata di asparagi Pasta o riso bianco/pomodoro	Penne alla boscaiola Passato di verdura Pasta o riso bianco/pomodoro	Gnocchi di polenta gratinati Zuppa di cipolle gratinata Pasta o riso bianco/pomodoro	Riso asparagi e olive Vellutata di lattuga Pasta o riso bianco/pomodoro	Penne ricotta e spinaci Crema cavolfiore e broccoli Pasta o riso bianco/pomodoro	Fusilli pancetta e piselli Passato di verdura con riso Pasta o riso bianco/pomodoro	Risotto alla frutta Minestra di patate e funghi Pasta o riso bianco/pomodoro
secondi piatti	Bocc.maiale ai peperoni Merluzzo panato al limone	Polpette alla contadina Seppioline in umido e piselli	Cosce di pollo arrosto Frittata al formaggio	Scaloppa tacchino alla salvia Polpette di legumi	Straccetti di maiale agli agrumi Nasello all'isolana	Straccetti di pollo agli aromi Frittata di patate	Fesa di tacchino arrosto Burger di verdure
contorni	Carciofi alla romana Spinaci saltati Buffet di verdure	Cipolle al forno Carote al pomodoro Buffet di verdure	Patate arrosto Verdure grigliate Buffet di verdure	Carciofi aglio e prezzemolo Radicchio alla piastra Buffet di verdure	Patate sabbiose Finocchi filangè dorati Buffet di verdure	Fagiolini al vapore Bietola aglio e peperoncino Buffet di verdure	Patate prezzemolate Piselli alla menta Buffet di verdure
PIZZA	Pizza a trancio Panini/schiacciata/piadina						
PIATTI FREDDI	Affettato/Formaggio con verdure fresche/sott'olio/sott'aceto Legumi e/o tofu e/o seitan						
INSALATONA	Leonardo (pollo, ananas e mandorle)	Peonia (legumi e semi di papavero)	Girasole (scamorza, verdure grigliate e semi di girasole)	Ghiberti (carciofini, alici e granella di pistacchio)	Orchidea (prosciutto crudo e robiola)	Margherita dè Medici (patate e speck)	Galileo (pomodori, mozzarella e olive)