



MENÚ SPECIALI A.S. 2022/2023

MENU AUTUNNO (ottobre)

- PASTA CON VELLUTATA DI ZUCCA
- FESA DI TACCHINO ALL' ARANCIA
- CAROTE JULIENNE
- PANE
- MIYAGAWA

MENU MEDITERRANEO (novembre)

- ORECCHIETTE CON BROCCOLI
- LONZA ALLA MEDITERRANEA
- FAGIOLINI ALLA PUGLIESE CON POMODORO
- PANE
- FRUTTA

MENU BERGAMASCO (dicembre)

- POLENTA
- SPEZZATINO DI MANZO IN UMIDO
- VERDURE ARROSTO
- PANE
- DOLCE

MENU INVERNO (gennaio)

- VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO
- COTOLETTA DI LONZA
- PATATE AL FORNO
- PANE
- FRUTTA

MENU VALTELLINA (febbraio)

- PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA IGP
- 1/2 PORZIONE DI BRANZI
- CAROTINE BABY
- PANE
- CHIACCHIERE

MENU SARDEGNA (marzo)

- GNOCCHETTI SARDI ALLO ZAFFERANO
- PESE D'ORATO CON LIMONE
- INSALATA CON CAROTE
- PANE
- FRUTTA

MENU LIGURE (aprile)

- TROFIE AL POMODORO E PESTO
- "BRANDACUJUN" DI MERLUZZO CON PATATE
- INSALATA CON OLIVE
- PANE
- FRUTTA

MENU PRIMAVERA (maggio)

- GNOCCHI CON CREMA DI PESTO E ZUCCHINE
- BOCCONCINI DI SOVRACOSCIA DI TACCHINO AL LIMONE
- CAROTE JULIENNE
- PANE
- FRUTTA

SIR Ristorazione