

Menu settimanale

Dal 7 al 13 marzo

Lunedì	<p>Pranzo Crema di piselli Insalata *** Capuns grigionese Spaetzli al burro e salvia Piselli e carote *** Gelato</p>	<p>Cena Minestra di fagioli *** Rotolo di frittata Tris grigliato *** Budino alla vaniglia</p>
Martedì	<p>Pranzo Crema di rape Insalata *** Luganighetta in umido Purea di patate Trancio di porri *** Pesche alla grappa</p>	<p>Cena Crema di patate dolci *** Carpaccio di bresaola Endivia belga *** Jogurt alle castagne</p>
Mercoledì	<p>Pranzo Crema al cerfoglio Insalata *** Pizzoccheri *** Crema al caffè</p>	<p>Cena Crema di ceci *** Gallette di verdura Broccoli alle mandrole *** Birchermuesli</p>
Giovedì	<p>Pranzo Crema di asparagi Insalata *** Scaloppina di pollo al marsala Riso pilaw Verdura mista al forno *** Crema alla menta</p>	<p>Cena Minestra del contadino *** Uovo sodo Formaggino Zucchine alla ticinese *** Purea di pere</p>
Venerdì	<p>Pranzo Crema di carote Insalata *** Nasello alla mediterranea Patate bollite Melanzane al forno *** Berliner</p>	<p>Cena Minestrone *** Pizza focaccia Cavolo rapa al vapore *** Mele e cannella</p>
Sabato	<p>Pranzo Crema di pastinaca Insalata *** Spaghetti alla bolognese *** Frutta fresca</p>	<p>Cena Crema di zucca *** Fleischkäse con sott'aceti Cavolfiori al parmigiano e pepe *** Flan caramel</p>
Domenica	<p>Pranzo Zuppa di erbe Insalata *** Spezzatino di vitello Polenta *** Biscotto arrotolato</p>	<p>Cena Crema di sedano rapa *** Formagella Timballo di spinaci Insalata di barbabietole *** Crema di ricotta</p>

Specifiche composizione di alcuni piatti

Capuns

Involtini di coste ripieni con patate, quark, verdura e salsa vellutata (brodo, farina, panna e erbe)

Spezzatino di vitello

Straccetti di vitello saltati con verdura, vino, farina, pomodoro. Cottura terminata nel brodo.

Luganighetta in umido

Luganighetta ticinese con soffritto di verdura, vino, pomodoro, farina e brodo cotto in umido

Nasello mediterranea

Pesce nasello cotto con pomodorini, origano, aglio, olio e capperi