



GIORNO	PRANZO	CENA
<p>Lunedì 8 aprile</p> 	<p>Tris di pasta (pomodoro, prosciutto e panna, salmone) Insalata di stagione Ananas</p>	<p>Minestrina Roastbeef salsa tartara Insalata di cornetti Pere al vino</p>
<p>Martedì 9 aprile</p> 	<p>Piccata alla milanese Risotto alla parmigiana Peperonata Mandarini</p>	<p>Minestrina Uova strapazzate Erbette tre colori al vapore Pesche sciroppate</p>
<p>Mercoledì 10 aprile</p> 	<p>Cotechino e pancetta Lenticchie in umido Patate bollite Macedonia di frutta</p>	<p>Crema di verdure Tomino al forno Insalata di patate Mousse cioccolato</p>
<p>Giovedì 11 aprile</p> 	<p>Penne alla carbonara Insalata verde Uva mista</p>	<p>Aperitivo Minestrina Carpaccio di tacchino Rape al burro Cannoli alla crema</p>
<p>Venerdì 12 aprile</p> 	<p>Lucioperca al burro e salvia Gnocchi al pomodoro Zucchine trifolate Kiwi</p>	<p>Crema di verdure Piatto di salumi Scorzonera al burro Prugne cotte</p>
<p>Sabato 13 aprile</p> 	<p>Sminuzzato alla paesana Risi bisi Cavolfiori mimosa Banane a limone</p>	<p>Minestrina Cannelloni di magro Giardiniera di verdure Yogurt</p>
<p>Domenica 14 aprile</p> 	<p>Prosciutto e melone Arrosto di vitello Patate country Broccoli Panna cotta ai lamponi</p>	<p>Crema di verdure Terrina della casa Insalata di sedano Frutta di bosco</p>

Opzioni giornaliere ai diversi menù: sminuzzato di tacchino, pesce impanato, pasta alla carbonara, carne secca, salumi misti, frutta fresca

Menù vegetariano esposto al pian terreno

Per quanto riguarda gli allergeni rivolgersi al personale di cucina qualificato