

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 16.01.2017 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	Cornetto di frittura di verdure  Risotto alla zucca e salsiccia  Filetto di maiale al limone origano  Sformatino di melanzane peperoni mozzarella e pomodoro  Panna cotta ai frutti di bosco  ✓ Cocktail: Americano shakerato ✓ Vino rosso: Merlot Caovilla ✓ Selezione caffè: Dersut
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
Sabato 21.01.2017 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	Sformatino di melanzane peperoni mozzarella e pomodoro  Panna cotta ai frutti di bosco  ✓ Cocktail: Americano shakerato ✓ Vino rosso: Merlot Caovilla ✓ Selezione caffè: Dersut
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 23.01.2017 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	Crema di fagioli con crostini al timo  Tagliata di manzo alle due insalate (gentile e cappuccia) e aceto balsamico e scaglie di grana Padana
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
Mercoledì 25.01.2017	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2016-17

ore 13.40	5B enogastronomia	Prof Fantinato Maurizio	Patate del contadino (rosmarino)
Sabato 28.01.2017 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	Coppetta al cacao con Zaeti
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cocktail Barracuda</li> <li>✓ Vino rosso doc Friuli VG. Refosco Dal Peduncolo Rosso i Feudi di Romans</li> <li>✓ Selezione caffè: Dersut</li> </ul>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 30.01.2017 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	Zuppetta di molluschi e crostacei
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
Mercoledì 01.02.2017 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	Risotto con topinambur e pere Kaiser
	5G enogastronomia	Prof Boscolo Fabrizio	
			Tortino dal cuore morbido
			<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cocktail: God Father</li> <li>✓ Vino bianco: MULLER THURGAU Santa Margherita</li> <li>✓ Vino Passito: Epilogo la Roccola</li> </ul>

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2016-17

			✓ Selezione caffè: Dersut
--	--	--	------------------------------

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Mercoledì 08.02.2017 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	Tortino di grana di pasta fillo
	5G enogastronomia	Prof Boscolo Fabrizio	Bigoli in salsa di verdure  Filetto di branzino in manto di patate
Sabato 11.02.2017 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	Zuppa di frutta in sfoglia CROCCANTE  ✓ Cocktail: Sea Breeze ✓ Vino bianco: Doc Lugana Zenato ✓ Selezione caffè: Dersut
	5E enogastronomia	Prof. Contro Stefano	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 13.02.2017 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	Tartare di tonno con succo di lime e uova di trota  Orzo ai frutti di mare
	5F enogastronomia	Prof. Greggio Lorenzo	

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2016-17

			Tagliata di tonno con verdurine a brunoise
Sabato 18.02.2017 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	Tenerina
	5E enogastronomia	Prof. Contro Stefano	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cocktail: Alexander</li> <li>✓ Vino: Albana passito</li> <li>✓ Vino: Trento Classico DOC Cesarini Sforza</li> <li>✓ Selezione caffè: Dersut</li> </ul>
<b>DATA</b>	<b>CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE</b>		<b>MENU</b>
Lunedì 20.02.2017 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	Bocconcini di salmone al vapore e julienne di verdurine
	5F enogastronomia	Prof. Greggio Lorenzo	
Mercoledì 22.02.2017 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	Gnocchi di patate con Casatella trevigiana
	5G enogastronomia	Prof. Boscolo Fabrizio	
Sabato 25.02.2017 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	Filetto di sgombrò allo Zafferano Indivia brasata
	5E enogastronomia	Prof. Contro Stefano	
			Crema Zabaione con tagliata di frutta Caramellata <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cocktail: Angel face</li> <li>✓ Vino: Pinot grigio del Collio Humar</li> <li>✓ Selezione caffè:</li> </ul>

			Dersut
--	--	--	--------

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 6.03.2017 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	Alici croccanti (farina di riso) su con crema di mais  Filetto di orata pomodorini tostati al timo  Radicchio di Chioggia marinato
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
Mercoledì 8.03.2017	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	Tortino di pere e noci  ✓ Cocktail: Champagne cocktail ✓ Vino bianco: Chablis ✓ Selezione caffè: Dersut
	5A enogastronomia	Prof Battocchio Mauro	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Mercoledì 15.03.2017 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	Polentina al cucchiaino con ragù di salsiccia e champignon  Bigoli con suprema d'anatra  Quaglia con porro di Lusìa e marsala
	5A enogastronomia	Prof Battocchio Mauro	
Sabato 18.03.2017	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	Cavolfiore mimosa
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2016-17

ore 12.30			<p>Pere Floretta con vino rosso porto con crema</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cocktail: singapore sling</li> <li>✓ Vino bianco: rosso Bordeaux</li> <li>✓ Selezione caffè: Dersut</li> </ul>
-----------	---	--	---

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 20.03.2017 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<p>Involtino di bresaola</p> <p>Risotto agli asparagi e monte veronese</p> <p>Tournedos al guanciale e sfoglia al sesamo patate rostì</p>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
Sabato 25.03.2017 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<p>Crepes Cipriani</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cocktail: Batidas</li> <li>✓ Vino: Cava Spagnolo (spumante)</li> <li>✓ Selezione caffè: Dersut</li> </ul>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2016-17

27.03.2017 ore 13.40	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	<b>Insalatina di finocchietto con mazzancolle mela verde ed aceto balsamico</b>  <b>Tagliata di tonno alle verdurine brunoise</b>  <b>Esse Adria con crema Zabaione al passito</b>  ✓ Cocktail: Caipirina ✓ Vino bianco: Gewurtz -Traminer Trento DOC S. Margherita ✓ Selezione caffè: Dersut
Mercoledì 29.03.2017 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
Sabato 01.04.2017 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	
	5E enogastronomia	Prof. Contro Stefano	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 03.04.2017	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<b>Cornetto di frittura di Verdure</b>  <b>Risi e bisi di Baone</b>  <b>Filetto di maiale al limone origano</b>  <b>Sformatino di melanzane peperoni mozzarella e pomodoro</b>
	5F enogastronomia	Prof. Greggio Lorenzo	
Mercoledì 05.04.2017 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<b>Panna cotta alle fragole di</b>
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	

	<p><b>Salara</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cocktail: Rossini</li> <li>✓ Vino Rosso: Cabernet DOC colli Euganei La Roccia</li> <li>✓ Selezione caffè: Dersut</li> </ul>
--	---

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Sabato 22.04.2017 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<p><b>Tortino di grana di pasta fillo</b></p> <p><b>Bigoli in salsa di verdure</b></p> <p><b>Filetto di branzino in manto di patate</b></p> <p><b>Rondelle di carote prezzemolate all'olio evo</b></p> <p><b>Sfoglia alla crema e fragole</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cocktail: Sex on the beach</li> <li>✓ Vino: Chardonnay DOC Colli Euganei La Roccia</li> <li>✓ Selezione caffè: Dersut</li> </ul>
	5E enogastronomia	Prof. Contro Stefano	



DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Mercoledì 26.04.2017 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	Bocconcini di salmone al vapore e julienne di verdurine  Gnocchi di patate con Casatella trevigiana  Filetto di sgombro allo zafferano Indivia brasata Crema Zabaione con tagliata di frutta caramellata  ✓ Vino: Bianco Breo La Roccola ✓ Cocktail: sgroppino al limone ✓ Selezione caffè: Dersut
	5B enogastronomia	Prof Fantinato Maurizio	
Sabato 29.04.2017 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	
	5E enogastronomia	Prof. Contro Stefano	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Mercoledì 03.05.2017 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	Cornetto di frittura di verdure  Orzo ai frutti di mare  Tagliata di tonno con verdurine a brunoise
	5G enogastronomia	Prof. Boscolo Fabrizio	

			<p><b>Tenerina</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ <b>Cocktail: Frozen Daiquiri</b></li><li>✓ <b>Vino: Greco di Tufo Mastroberardino</b></li><li>✓ <b>Selezione Caffè: Dersut</b></li></ul>
--	--	--	---

