

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 22.01.2018 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Crema di fagioli con crostini al timo</i> <i>Tagliata di manzo alle due insalate di Lusia aceto balsamico e scaglie di Grana Padano</i>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
Mercoledì 24.01.20178 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<i>Patate alla fornarina</i> <i>Coppetta al cacao con zaeti</i> ✓ <i>Cocktail: Bacardi</i> ✓ <i>Vino rosso : Rosso C. Euganei DOC</i> ✓ <i>Selezione caffè Dersut</i>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	
Sabato 27.01.2018 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Mercoledì 31.01.2018 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<i>Zuppetta di molluschi e crostacei</i>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	
Sabato 03.02.2018 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Risotto con topinambur e pere Kaiser</i>
	5G enogastronomia	Prof. Contro Stefano	
			<i>Tortino dal cuore morbido</i> ✓ <i>Cocktail: Angel face</i> ✓ <i>Vino bianco: Lugana DOC</i> ✓ <i>Vino dessert: Recioto del Valpolicella DOCG</i> ✓ <i>Selezione caffè Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 05.02.2018 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Bigoli in salsa di verdure</i>
	5F enogastronomia	Prof. Greggio Lorenzo	
Mercoledì 07.02.2018 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<i>Filetto di branzino in manto di patate</i>
	5E enogastronomia	Prof.ssa Lionello M. Angela	
			<i>Zuppa di frutta in sfoglia croccante</i> ✓ <i>Cocktail: Manhattan</i> ✓ <i>Vino Bianco: Lison DOCG</i> ✓ <i>Selezione caffè Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 17.02.2018 Ore 13.40	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Tartare di tonno con succo di lime</i>
	5G enogastronomia	Prof. Contro Stefano	<i>Orzotto ai frutti di mare</i> <i>Filetto di trota fario allo zafferano</i> <i>Indivia brasata</i> <i>Sorbetto</i> ✓ <i>Cocktail: champagne cocktail</i> <i>Vino spumante: Prosecco</i> <i>Conegliano Valdobbiadene</i> <i>DOCG</i> ✓ <i>Selezione caffè Dersut</i>

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2017-18

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Mercoledì 21.02.2018 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<i>Spaghetti alle vongole</i> <i>Tagliata di tonno con brunoise di verdure</i> <i>Tenerina</i> ✓ <i>Cocktail: Puccini</i> ✓ <i>Vino bianco: Ribolla gialla Collio DOC</i> ✓ <i>Selezione caffè Dersut</i>
	5E enogastronomia	Prof.ssa Lionello M. Angela	
Sabato 24.02.2018 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	
	5G enogastronomia	Prof. Contro Stefano	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 26.02.2018 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Bocconcini di salmone al vapore e julienne di verdure</i> <i>Filetto di orata pomodorini tostati al timo</i> <i>Radicchio di Chioggia marinato</i> <i>Tortino di pere e noci</i> ✓ <i>Cocktail: Barracuda</i> ✓ <i>Vino bianco: Chardonnay Colli Euganei DOC</i> ✓ <i>Vino spumante: Moscato fior Arancio DOCG</i> ✓ <i>Selezione caffè Dersut</i>
	5F enogastronomia	Prof. Greggio Lorenzo	
Mercoledì 28.02.2018 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	
	5E enogastronomia	Prof.ssa Lionello M. Angela	
Sabato 03.03.2018 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 05.03.2018 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Bigoli con magret d'anatra</i> <i>Quaglia con porro di Lusia e marsala</i> <i>Cavolfiore mimosa</i> <i>Pere Floretta con vino rosso e crema</i> ✓ <i>Cocktail: Cosmopolitan</i> ✓ <i>Vino rosso: Raboso Piave</i> <i>Malanotte DOCG</i> ✓ <i>Selezione caffè Dersut</i>
	5 B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 12.03.2018 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Insalatina IGP Lusia, mela croccante</i> <i>mazzancolle al vapore citronette</i> <i>Zuppetta di molluschi e crostacei</i>
	5 B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
Mercoledì 14.03.2018 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<i>Esse Adria con crema zabaione al</i> <i>Torcolato</i>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	
Sabato 17.03.2018 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	✓ <i>Cocktail: Negroni</i> ✓ <i>Vino bianco: Soave DOCG</i> <i>Selezione caffè Dersut</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2017-18

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 19.03.2018 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Risotto agli asparagi e Monte veronese</i> <i>Tournedos al guanciale e sfoglia al sesamo</i> <i>patate rosti</i> <i>Crepes Cipriani</i> ✓ <i>Cocktail: Sea Breeze</i> ✓ <i>Vino bianco: Sauvignon Alto Adige DOC</i> ✓ <i>Selezione caffè Dersut</i>
	5 B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
Sabato 24.03.2018 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 26.03.2018 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Risotto alla zucca e salsiccia</i> <i>Filetto di maiale al limone e origano</i> <i>Sformatino di melanzane, peperoni mozzarella e pomodoro</i> <i>Panna cotta ai frutti di bosco</i> ✓ <i>Cocktail: Rob Roy</i> ✓ <i>Vino spumante: Batista Rosato</i> ✓ <i>Selezione caffè Dersut</i>
	5 B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
Mercoledì 28.03.2018 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Mercoledì 4.04.2018 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<i>Crema di fagioli con crostini al timo</i> <i>Tagliata di manzo alle due insalate di</i> <i>Lusia aceto balsamico e scaglie di</i> <i>Grana Padano</i> <i>Patate alla fornarina</i> <i>Coppetta al cacao con zaeti</i> ✓ <i>Cocktail: Spritz classico</i> ✓ <i>Vino rosso: Merlot Colli</i> <i>Euganei DOC</i> ✓ <i>Selezione caffè Dersut</i>
	5E enogastronomia	Prof.ssa Lionello M. Angela	
Sabato 7.04.2018 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	
	5G enogastronomia	Prof. Contro Stefano	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 09.04.2018 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Insalatina di finocchietto con</i> <i>mazzancolle mela verde ed aceto</i> <i>balsamico</i> <i>Tagliata di tonno con brunoise di</i> <i>verdure</i> <i>Esse di Adria con crema zabaione al</i> <i>Torcolato</i> ✓ <i>Cocktail: Angel face</i> ✓ <i>Vino spumante: Durello</i> <i>Metodo Charmat DOC</i> ✓ <i>Selezione caffè Dersut</i>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
Mercoledì 11.04.2018 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	
	5E enogastronomia	Prof.ssa Lionello M. Angela	
Sabato 14.04.2018 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	
	5G enogastronomia	Prof. Contro Stefano	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Mercoledì 18.04.2018 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	
	5E enogastronomia	Prof.ssa Lionello M. Angela	
Sabato 21.04.2018 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	
	5G enogastronomia	Prof. Contro Stefano	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 23.04.2018 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Tartare di tonno con succo di lime</i>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	<i>Orzotto ai frutti di mare</i>
Sabato 28.04.2018 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Filetto di sgombro allo zafferano</i>
	5G enogastronomia	Prof. Contro Stefano	<i>Indivia brasata</i>
			<i>Sorbetto</i>
			✓ <i>Cocktail: Negroni</i>
			✓ <i>Vino spumante: Franciacorta DOCG</i>
			✓ <i>Selezione caffè Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Mercoledì 02.05.2018 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<i>Spaghetti alle vongole</i> <i>Tagliata di tonno con brunoise di verdure</i> <i>Tenerina</i> ✓ <i>Cocktail: Sea Breeze</i> ✓ <i>Abbinamento vino: Ribolla Gialla Collio DOC</i> ✓ <i>Epilogo</i> ✓ <i>Selezione caffè Dersut</i>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	
Sabato 05.05.2018 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 07.05.2018 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Bocconcini di salmone al vapore e julienne di verdure</i> <i>Filetto di orata pomodorini tostati al timo</i> <i>Radicchio di Chioggia marinato</i> <i>Tortino di pere e noci</i> ✓ <i>Cocktail: Champagne cocktail</i> ✓ <i>Vino: bianco: Soave DOC</i> ✓ <i>Selezione caffè Dersut</i>
	5F enogastronomia	Prof. Greggio Lorenzo	
Mercoledì 09.05.2018 ore 13.40	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2017-18

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 14.05.2018 ore 13.40	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Bigoli con magret d'anatra</i>
	5F enogastronomia	Prof. Greggio Lorenzo	<i>Quaglia con porro di Lusina e marsala</i> <i>Cavolfiore mimosa</i>
Sabato 19.05.2018 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Pere Floretta con vino rosso e crema</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	✓ <i>Cocktail: Rossini</i> ✓ <i>Abbinamento vino: Cabernet Colli Euganei DOC</i> ✓ <i>Selezione caffè Dersut</i> Selezione caffè Dersut