

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2018-19

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
14.01.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Risotto alla zucca e salsiccia</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	<i>Filetto di maiale al limone e origano</i>
16.01.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Sformatino di melanzane, peperoni mozzarella e pomodoro</i>
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggio Paola	<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i>
19.01.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	✓ <i>Aperitivo: Angel Face</i>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	✓ <i>Vino Rosso: Colli Euganei DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
21.01.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Crema di fagioli con crostini al timo</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	<i>Tagliata di manzo alle due insalate, aceto balsamico e scaglie di Grana Padano</i>
23.01.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Patate alla fornarina</i>
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggio Paola	<i>Coppetta al cacao con zaeti</i>
26.01.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	✓ <i>Aperitivo: Bacardi</i>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	✓ <i>Vino rosso: Valpolicella Ripasso DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2018-19

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
			<i>Zuppetta di molluschi e crostacei</i>
30.01.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Risotto con tapinambar e pere Kaiser</i>
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggiotto Paola	<i>Tortino dal cuore morbido</i>
02.02.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	✓ <i>Aperitivo: Barracuda</i>
	5F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	✓ <i>Vino bianco: Soave DDCG</i>
			✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
04.02.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Bigoli in salsa di verdure</i>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	<i>Filetto di branzino in manto di patate</i>
			<i>Crêpes Cipriani</i>
09.02.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	✓ <i>Aperitivo: Champagne Cocktail</i>
	5C enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	✓ <i>Vino bianco: Lison Pramaggiore DDCG</i>
			✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
11.02.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Tartare di tonno con succo di lime</i>

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2018-19

	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	<i>Orzo ai frutti di mare</i> <i>Filetto di sgombro allo zafferano</i> <i>Indivia brasata</i> <i>Sorbetto al limone</i> ✓ <i>Aperitivo: Martini Dry</i> ✓ <i>Vino bianco: Franciacorta DDCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersat</i>
13.02.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
18.02.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Spaghetti alle vongole</i> <i>Tagliata di tonno con verdure a brunoise</i> <i>Tenerina</i>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
20.02.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	✓ <i>Aperitivo: Manhattan</i> ✓ <i>Vino spumante: Prosecco</i> <i>Conegliano/Valdobbiadene DDCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersat</i>
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
23.02.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	
	5F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
27.02.2019			<i>Spaghetti alle vongole</i> <i>Tagliata di tonno con verdure a brunoise</i>
	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2018-19

	5E enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	<p><i>Tenerina</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Manhattan</i> ✓ <i>Vino spumante: Prosecco Conegliano/Valdobbiadene DDOG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
02.03.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
			<p><i>Bigoli con magret d'anatra</i></p> <p><i>Quaglia con parro di Lusia e marsala cavolfiore mimosa</i></p> <p><i>Pere Floretta con vino rosso e crema</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Spritz</i> ✓ <i>Vino rosso: Colli Euganei Rosso DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
11.03.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<p><i>Insalatina di finocchietto con mazzancolle, mela verde ed aceto balsamico</i></p> <p><i>Tagliata di tonno alle verdure brunoise</i></p> <p><i>Esse di Adria con crema zabaione al Torcolato</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Spritz</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
16.03.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2018-19

			<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Vino rosso: Colli Euganei Rosso DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
--	--	--	--

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
18.03.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Risotto agli asparagi e Monte Veronese</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
20.03.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Tournedos al guanciale e sfoglia al sesamo</i> <i>Rosti di patate</i>
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggiotto Paola	
			<i>Tortino di pere e noci</i>
			<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Negroni</i> ✓ <i>Vino bianco: Soave DOP</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
25.03.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Risotto alla zucca e salsiccia</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
27.03.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Filetto di maiale al limone e origano</i> <i>sformatino di melanzane, peperoni</i> <i>mozzarella e pomodoro</i>
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggiotto Paola	
			<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i>
			<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Sidecar</i> ✓ <i>Vino rosso: Valpolicella Ripasso DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2018-19

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
			<i>Risotto alla zucca e salsiccia</i>
03.04.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Filetto di maiale al limone e origano sformatino di melanzane, peperoni mozzarella e pomodoro</i>
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
06.04.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i>
	5 F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Sidecar</i> ✓ <i>Vino rosso: Valpolicella Ripasso DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
08.04.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Spaghetti alle vongole</i>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	<i>Tagliata di tonno con verdure a brunoise</i>
			<i>Tenerina</i>
13.04.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Angel Face</i> ✓ <i>Vino bianco: Soave DDCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5 F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
15.04.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Bigoli con magret d'anatra</i>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	<i>Quaglia con porro di Lusìa e marsala</i>

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2018-19

17.04.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>cavolfiore mimosa</i>
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
			<i>Pere Floretta con vino rosso e crema</i>
			<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Barracuda</i> ✓ <i>Vino rosso: Colli Euganei Rosso DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
29.04.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Insalatina di finocchietto con mazzancolle, mela verde ed aceto balsamico</i> <i>Tagliata di tonno alle verdure brunoise</i> <i>Esse di Adria con crema zabaione al Torcolato</i>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
04.05.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Cosmopolitan</i> ✓ <i>Vino bianco: Franciacorta DDCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5 F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
06.05.2018	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Bocconcini di salmone al vapore e julienne di verdure</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2018-19

			<i>Filetto di orata pomodorini tostati al timo fagiolini all'agro</i>
08.05.2018	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5E enogastronomia	Prof.sa Ziggio Paola	<i>Crostata di fragole</i>
11.05.2018	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Negroni</i> ✓ <i>Vino bianco: Lison Pramaggiore DDCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
13.05.2018	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Tartare di tonno con succo di lime</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	<i>Orzo ai frutti di mare</i>
			<i>Filetto di branzino allo zafferano indivia brasata</i>
18.05.2018	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	<i>Fragole chantilly al caramello</i>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	
			<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Champagne Cocktail</i> ✓ <i>Vino spumante: Prosecco Valdobbiadene/Conegliano DDCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>