

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

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 14.01.2019 ore 13.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<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>Aperitivo: Angel Face</i> ✓ <i>Vino Rosso: Colli Euganei DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
mercoledì 16.01.2019 ore 13.30	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggliotto Paola	
Sabato 19.01.2019 ore 12.30	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 21.01.2019 ore 13.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Crema di fagioli con crostini al timo</i> <i>Tagliata di manzo alle due insalate, aceto balsamico e scaglie di Grana Padano</i> <i>Patate alla fornarina</i> <i>Coppetta al cacao con zaeti</i> ✓ <i>Aperitivo: Bacardi</i> ✓ <i>Vino rosso: Valpolicella Ripasso DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
Mercoledì 23.01.2019 ore 13.30	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggliotto Paola	
Sabato 26.01.2019 ore 13.30	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

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

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
			<i>Zuppetta di molluschi e crostacei</i>
Mercoledì 30.01.2019 ore 13.30	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Risotto con tapinambar e pere Kaiser</i>
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggiotto Paola	
Sabato 02.02.2019 ore 12.30	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Barracuda</i> ✓ <i>Vino bianco: Soave DDCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 04.02.2019 ore 13.30	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>
Sabato 09.02.2019 ore 12.30	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Champagne Cocktail</i> ✓ <i>Vino bianco: Lison Pramaggiore DDCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5C enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

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

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 11.02.2019 ore 13.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Tartare di tonno con succo di lime</i>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	<i>Orzo ai frutti di mare</i>
Mercoledì 13.02.2019 ore 13.30	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Filetto di sgombrò allo zafferano</i>
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	<i>Indivia brasata</i>
			<i>Sorbetto al limone</i>
			<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Martini Dry</i> ✓ <i>Vino bianco: Franciacorta DDCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 18.02.2019 ore 13.30	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>
Mercoledì 20.02.2019 ore 13.30	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Tenerina</i>
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Manhattan</i> ✓ <i>Vino spumante: Prosecco</i>
Sabato 23.02.2019 ore 12.30	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	<i>Conegliano/Valdobbiadene DDCG</i>
	5F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>

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

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
			<i>Spaghetti alle vongole</i>
Mercoledì 27.02.2019 13.30	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Tagliata di tonno con verdure a brunoise</i>
	5E enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	<i>Tenerina</i>
Sabato 02.03.2019 12.30	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	✓ <i>Aperitivo: Manhattan</i>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	✓ <i>Vino spumante: Prosecco</i> <i>Conegliano/Valdobbiadene DDCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
			<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>Aperitivo: Spritz</i>
			✓ <i>Vino rosso: Colli Euganei Rosso DOC</i>
			✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 11.03.2019 Ore 13.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Insalatina di finocchietto con mazzancolle, mela verde ed</i> <i>aceto balsamico</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	

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

			<i>Tagliata di tonno alle verdure brunoise</i>
Mercoledì 16.03.2019 Ore 12.30	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	<i>Esse di Adria con crema zabaione al Torcolato</i>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	<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
Lunedì 18.03.2019 Ore 13.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Risotto agli asparagi e Monte Veronese</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	<i>Tournedos al guanciale e sfoglia al sesamo</i> <i>Rosti di patate</i>
Mercoledì 20.03.2019 Ore 13.30	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Tortino di pere e noci</i>
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggliotto Paola	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Aperitivo: Negroni</i> ✓ <i>Vino bianco: Soave DDCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 25.03.2019 Ore 13.30	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> <i>sformatino di melanzane, peperoni</i> <i>mozzarella e pomodoro</i>
Mercoledì 27.03.2019 Ore 13.30	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggliotto Paola	

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

			<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i>
			✓ <i>Aperitivo: Sidecar</i>
			✓ <i>Vino rosso: Valpolicella Ripasso DOC</i>
			✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
			<i>Risotto alla zucca e salsiccia</i>
Mercoledì 03.04.2019 Ore 13.30	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	
Sabato 06.04.2019 Ore 12.30	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i>
	5 F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	✓ <i>Aperitivo: Sidecar</i> ✓ <i>Vino rosso: Valpolicella Ripasso DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 08.04.2019 Ore 13.30	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>
Sabato 13.04.2019 Ore 12.30	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	✓ <i>Aperitivo: Angel Face</i> ✓ <i>Vino bianco: Soave DDCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5 F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

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

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 15.04.2019 Ore 13.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Bigoli con magret d'anatra</i> <i>Quaglia con porro di Lusìa e marsala</i> <i>cavolfiore mimosa</i>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
Mercoledì 17.04.2019 Ore 13.30	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Pere Floretta con vino rosso e crema</i> ✓ <i>Aperitivo: Barracuda</i> ✓ <i>Vino rosso: Colli Euganei Rosso DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 29.04.2019 Ore 13.30	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Insalatina di finocchietto con mazzancolle, mela verde ed</i> <i>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	
Sabato 04.05.2019 Ore 12.30	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	✓ <i>Aperitivo: Cosmopolitan</i> ✓ <i>Vino bianco: Franciacorta DDCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5 F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

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

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 06.05.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Bocconcini di salmone al vapore e julienne di verdure</i>
Ore 13.30	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
Mercoledì 08.05.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Filetto di orata pomodorini tostati al timo fagiolini all'agro</i>
Ore 13.30	5E enogastronomia	Prof.sa Ziggio Paola	
Sabato 11.05.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	<i>Crostata di fragole</i> ✓ <i>Aperitivo: Negroni</i> ✓ <i>Vino bianco: Lison Pramaggiore DOCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
Ore 12.30	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
Lunedì 13.05.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Tartare di tonno con succo di lime</i>
Ore 13.30	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
			<i>Orzo ai frutti di mare</i> <i>Filetto di branzino allo zafferano indivia brasata</i>
Sabato 18.05.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	<i>Fragole chantilly al caramello</i> ✓ <i>Aperitivo: Champagne Cocktail</i> ✓ <i>Vino spumante: Prosecco Valdobbiadene/Conegliano DOCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
Ore 12.30	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	