

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> <i>Sformatino di melanzane, peperoni</i> <i>mozzarella e pomodoro</i>
16.01.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i>
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggiotto Paola	
19.01.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Aperitivo: Angel Face</i></li> <li>✓ <i>Vino Rosso: Colli Euganei DOC</i></li> <li>✓ <i>Degustazione Dersut</i></li> </ul>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

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,</i> <i>aceto balsamico e scaglie di Grana</i> <i>Padano</i> <i>Patate alla fornarina</i>
23.01.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggiotto Paola	<i>Coppetta al cacao con zaeti</i>
26.01.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Aperitivo: Bacardi</i></li> <li>✓ <i>Vino rosso: Valpolicella Ripasso DOC</i></li> <li>✓ <i>Degustazione Dersut</i></li> </ul>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

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

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
28.01.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Zuppetta di molluschi e crostacei</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	<i>Risotto con topinambur e pere Kaiser</i>
30.01.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Tortino dal cuore morbido</i>
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggliotto Paola	✓ <i>Aperitivo: Barracuda</i>
02.02.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	✓ <i>Vino bianco: Soave DOCG</i>
	5F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	✓ <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>
06.02.2109	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Crêpes Cipriani</i>
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	✓ <i>Aperitivo: Champagne Cocktail</i>
09.02.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	✓ <i>Vino bianco: Lison Pramaggiore DOCG</i>
	5C enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	✓ <i>Degustazione Dersut</i>

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

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>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	<i>Orzo ai frutti di mare</i>
13.02.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Filetto di sgombro allo zafferano</i>
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	<i>Indivia brasata</i>
16.02.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<b>Dessert???</b>
	5F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Aperitivo: Martini Dry</i></li> <li>✓ <i>Vino bianco: Franciacorta</i></li> <li><i>DOCG</i></li> <li>✓ <i>Degustazione Dersut</i></li> </ul>

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

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

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
25.02.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Spaghetti alle vongole</i>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
27.02.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Tagliata di tonno con verdure a brunoise</i>
	5E enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
02.03.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<i>Tenerina</i>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Aperitivo: Manhattan</i></li> <li>✓ <i>Vino spumante: Prosecco Conegliano/Valdobbiadene DOCG</i></li> <li>✓ <i>Degustazione Dersut</i></li> </ul>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
09.03.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<i>Bigoli con magret d'anatra</i>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	
			<i>Quaglia con porro di Lusina e marsala cavolfiore mimosa</i>
			<i>Pere Floretta con vino rosso e crema</i>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Aperitivo: Spritz</i></li> <li>✓ <i>Vino rosso: Colli Euganei Rosso DOC</i></li> <li>✓ <i>Degustazione Dersut</i></li> </ul>

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

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
11.03.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Insalatina di finocchietto con mazzancolle, mela verde ed aceto balsamico</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
13.03.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Tagliata di tonno alle verdure brunoise</i>  <i>Esse di Adria con crema zabaione al Torcolato</i>
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggio Paola	
16.03.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Aperitivo: Spritz</i></li> <li>✓ <i>Vino rosso: Colli Euganei Rosso DOC</i></li> <li>✓ <i>Degustazione Dersut</i></li> </ul>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
18.03.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Risotto agli asparagi e Monte Veronese</i>  <i>Tournedos al guanciale e sfoglia al sesamo</i>  <i>Rosti di patate</i>  <i>Tortino di pere e noci</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
20.03.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggio Paola	
23.03.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Aperitivo: Negroni</i></li> <li>✓ <i>Vino bianco: Soave DOCG</i></li> <li>✓ <i>Degustazione Dersut</i></li> </ul>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

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

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	<i>Filetto di maiale al limone e origano sformatino di melanzane, peperoni mozzarella e pomodoro</i>
27.03.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggliotto Paola	
30.03.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Aperitivo: Sidecar</i></li> <li>✓ <i>Vino rosso: Valpolicella Ripasso DOC</i></li> <li>✓ <i>Degustazione Dersut</i></li> </ul>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
01.04.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	<i>Risotto alla zucca e salsiccia</i>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	<i>Filetto di maiale al limone e origano sformatino di melanzane, peperoni mozzarella e pomodoro</i>
03.04.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
06.04.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Aperitivo: Sidecar</i></li> <li>✓ <i>Vino rosso: Valpolicella Ripasso DOC</i></li> <li>✓ <i>Degustazione Dersut</i></li> </ul>
	5 F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

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

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>
10.04.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Tenerina</i>
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
13.04.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	✓ <i>Aperitivo: Angel Face</i>
	5 F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	✓ <i>Vino bianco: Soave DOCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>

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 Lusina e marsala cavolfiore mimosa</i>
17.04.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Pere Floretta con vino rosso e crema</i>
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
27.04.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	✓ <i>Aperitivo: Barracuda</i>
	5 F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	✓ <i>Vino rosso: Colli Euganei Rosso DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>

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

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>
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
04.05.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<i>Esse di Adria con crema zabaione al Torcolato</i>  ✓ <i>Aperitivo: Cosmopolitan</i> ✓ <i>Vino bianco: Franciacorta DOCG</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>  <i>Filetto di orata pomodorini tostati al timo</i> <i>fagiolini all'agro</i>  <i>Crostata di fragole</i>
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
08.05.2018	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5E enogastronomia	Prof.sa Ziggio Paola	
11.05.2018	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	✓ <i>Aperitivo: Negroni</i> ✓ <i>Vino bianco: Lison Pramaggiore DOCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	



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

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>
15.05.2018	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	<i>Filetto di branzino allo zafferano indivia brasata</i>
	5E enogastronomia	Prof.sa Ziggio Paola	<b>Dessert???</b>
18.05.2018	5C sala e vendita	Prof. Manca Gian Piero	✓ <i>Aperitivo: Champagne Cocktail</i>
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	✓ <i>Vino spumante: Prosecco Valdobbiadene/Conegliano DOCG</i>
			✓ <i>Degustazione Dersut</i>