

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	Risotto alla zucca e salsiccia Filetto di maiale al limone e origano Sformatino di melanzane, peperoni mozzarella e pomodoro Panna cotta ai frutti di bosco ✓ Aperitivo: Angel Face ✓ Vino Rosso: Colli Euganei DOC ✓ Degustazione Dersut
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
16.01.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggiotto Paola	
19.01.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
21.01.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	Crema di fagioli con crostini al timo Tagliata di manzo alle due insalate, aceto balsamico e scaglie di Grana Padano Patate alla fornarina Coppetta al cacao con zaeti ✓ Aperitivo: Bacardi ✓ Vino rosso: Valpolicella Ripasso DOC ✓ Degustazione Dersut
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
23.01.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggiotto Paola	
26.01.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	
	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	Zuppetta di molluschi e crostacei
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
30.01.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	Risotto con topinambur e pere Kaiser
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggiotto Paola	
02.02.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	Tortino dal cuore morbido ✓ Aperitivo: Barracuda ✓ Vino bianco: Soave DOCG ✓ Degustazione Dersut
	5F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
04.02.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	Bigoli in salsa di verdure Filetto di branzino in manto di patate
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
06.02.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	Crêpes Cipriani
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
09.02.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	✓ Aperitivo: Champagne Cocktail ✓ Vino bianco: Lison Pramaggiore DOCG ✓ Degustazione Dersut
	5C enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

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	Tartare di tonno con succo di lime Orzo ai frutti di mare Filetto di sgombro allo Zafferano Indivia brasata Dessert???? ✓ Aperitivo: Martini Dry ✓ Vino bianco: Franciacorta DOCG ✓ Degustazione Dersut
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
13.02.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
16.02.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	
	5F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
18.02.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	Spaghetti alle vongole Tagliata di tonno con verdure a brunoise Tenerina ✓ Aperitivo: Manhattan ✓ Vino spumante: Prosecco Conegliano/Valdobbiadene DOCG ✓ Degustazione Dersut
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
20.02.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
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	Spaghetti alle vongole Tagliata di tonno con verdure a brunoise
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
27.02.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	Tenerina
	5E enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
02.03.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aperitivo: Manhattan ✓ Vino spumante: Prosecco Conegliano/Valdobbiadene DOCG ✓ Degustazione Dersut
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

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

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

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
18.03.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	Risotto agli asparagi e Monte Veronese Tournedos al guanciale e sfoglia al sesamo Rosti di patate Tortino di pere e noci ✓ Aperitivo: Negroni ✓ Vino bianco: Soave DOCG ✓ Degustazione Dersut
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
20.03.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggiotto Paola	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
25.03.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	Risotto alla zucca e salsiccia Filetto di maiale al limone e origano sformatino di melanzane, peperoni mozzarella e pomodoro Panna cotta ai frutti di bosco ✓ Aperitivo: Sidecar ✓ Vino rosso: Valpolicella Ripasso DOC ✓ Degustazione Dersut
	5A enogastronomia	Prof. Battocchio Mauro	
27.03.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	
	5E enogastronomia	Prof.ssa Ziggiotto Paola	
30.03.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	

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

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
			Risotto alla zucca e salsiccia
03.04.2019	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	Filetto di maiale al limone e origano sformatino di melanzane, peperoni mozzarella e pomodoro
	5B enogastronomia	Prof. Fantinato Maurizio	
06.04.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	Panna cotta ai frutti di bosco ✓ Aperitivo: Sidecar ✓ Vino rosso: Valpolicella Ripasso DOC ✓ Degustazione Dersut
	5 F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
08.04.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	Spaghetti alle vongole
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	Tagliata di tonno con verdurine a brunoise Tenerina
			✓ Aperitivo: Angel Face ✓ Vino bianco: Soave DOCG ✓ Degustazione Dersut

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

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

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
29.04.2019	5A sala e vendita	Prof. Favaro Leone	Insalatina di finocchietto con mazzancolle, mela verde ed aceto balsamico Tagliata di tonno alle verdure brunoise Esse di Adria con crema zabaione al Torcolato ✓ Aperitivo: Cosmopolitan ✓ Vino bianco: Franciacorta DOCG ✓ Degustazione Dersut
	5D enogastronomia	Prof. Costantini Fabrizio	
04.05.2019	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	
	5 F enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

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

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU
08.05.2018	5B sala e vendita	Prof. Guarnieri Gianluca	Bocconcini di salmone al vapore e julienne di verdure
	5E enogastronomia	Prof.sa Ziggio Paola	Filetto di orata pomodorini tostiti al timo fagiolini all'agro
11.05.2018	5C sala e vendita	Prof. Manca Gianpiero	Crostata di fragole
	5C enogastronomia	Prof. Crepaldi Giovanni	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aperitivo: Negroni ✓ Vino bianco: Lison Pramaggiore DOCG ✓ Degustazione Dersut

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