

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2019-20

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 1
Lunedì 2.12.2019 ore 13.30	5C sala e vendita	Prof.ssa Furegato Erika	<i>Alici croccanti (farina di riso) su crema di mais</i> <i>Filetto di trota fario pomodorini tostati al timo</i> <i>Radicchio tardivo marinato</i> <i>Tortino di pere e noci</i> ✓ <i>Aperitivo: Bacardi</i> ✓ <i>Vino bianco: Lison Pramaggiore DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i> ✓
	5C enogastronomia	Prof. Duò Andrea	
Mercoledì 4.12.2019 ore 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	
Sabato 7.12.2019 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Manca Michele	
	5A enogastronomia	Prof. Greggio Lorenzo	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 2
Lunedì 9.12.2019 ore 13.30	5C sala e vendita	Prof.ssa Furegato Erika	<i>Polentina di riso al cucchiaino con soppresa, aceto balsamico e zucca caramellata</i> <i>Risotto con quaglie</i> <i>Magret d'anatra al passito dei Colli Euganei</i> <i>Indivia in agrodolce</i> <i>Pere Floretta al vino rosso con crema</i> ✓ <i>Aperitivo: Cosmopolitan</i> ✓ <i>Vino rosso: Merlot Colli Euganei DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5C enogastronomia	Prof. Duò Andrea	
Mercoledì 11.12.2019 ore 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	
Sabato 14.12.2019 ore 13.30	5A sala e vendita	Prof. Manca Michele	
	5A enogastronomia	Prof. Greggio Lorenzo	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 3
Lunedì 16.12.2019 ore 13.30	5C sala e vendita	Prof.ssa Furegato Erika	<i>Bresaola con gentile di Lusia IGP, arance noci</i> <i>Risotto al radicchio veronese IGP e Monte veronese DOP</i> <i>Tournedos al guanciale e sfoglia al sesamo</i> <i>Patate rosti</i> <i>Crêpes Cipriani</i> ✓ <i>Aperitivo: Spritz veneziano</i> ✓ <i>Vino rosso: Valpolicella classico DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5C enogastronomia	Prof. Duò Andrea	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 4
			<i>Spiedino di mazzancolle gratinate, con pomodorini confit</i> <i>Risotto ai frutti di mare</i> <i>Tagliata di tonno con verdure</i> <i>Torta di mele con crema vaniglia</i> ✓ <i>Aperitivo: Sea breeze</i> ✓ <i>Vino bianco: Prosecco superiore DOCG</i> <i>Degustazione Dersut</i>
Mercoledì 8.01.2020 ore 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	
Sabato 11.01.2020 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Manca Michele	
	5E enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2019-20

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 5
			<i>Spiedino di mazzancolle gratinate, con pomodorini confit</i>
Mercoledì 15.01.2020 ore 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	<i>Risotto ai frutti di mare</i>
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	
Sabato 18.01.2020 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Manca Michele	<i>Tagliata di tonno con verdure</i>
	5E enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	
			<i>Torta di mele con crema vaniglia</i>
			✓ <i>Aperitivo: Sea breeze</i>
			✓ <i>Vino bianco: Prosecco superiore DOCG</i>
			✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 6
Lunedì 20.01.2020 ore 13.30	5C sala e vendita	Prof.ssa Furegato Erika	<i>Risotto al carnaroli del Delta del Po IGP con zucca e salsiccia</i>
	5D enogastronomia	Prof. Tocchio Lisa	
Mercoledì 22.01.2020 ore 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	<i>Filetto di maiale al limone e origano</i>
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	
Sabato 25.01.2020 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Manca Michele	<i>Sformatino di melanzane, peperoni mozzarella e pomodoro</i>
	5E enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	
			<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i>
			✓ <i>Aperitivo: Angel face</i>
			✓ <i>Vino: Rosso Colli Euganei DOC</i>
			✓ <i>Degustazione Dersut</i>

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2019-20

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 7
Lunedì 27.01.2020 ore 13.30	5C sala e vendita	Prof.ssa Furegato Erika	<i>Crema di fagioli con crostini al timo</i> <i>Tagliata di manzo alle due insalate con aceto balsamico e petali 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>
	5D enogastronomia	Prof. Tocchio Lisa	
Mercoledì 29.01.2020 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 8
Lunedì 03.02.2020 ore 13.30	5C sala e vendita	Prof.ssa Furegato Erika	<i>Zuppetta di molluschi e crostacei</i> <i>Risotto al carnaroli del Delta del Po IGP con topinambur e pere Kaiser</i> <i>Tortino dal cuore morbido</i> ✓ <i>Aperitivo: Barracuda</i> ✓ <i>Vino bianco: Soave DOCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5C enogastronomia	Prof. Duò Andrea	
Sabato 08.02.2020 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Manca Michele	
	5A enogastronomia	Prof. Greggio Lorenzo	

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2019-20

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 9
Lunedì 10.02.2020 ore 13.30	5C sala e vendita	Prof.ssa Furegato Erika	<i>Bigoli in salsa di verdure</i> <i>Filetto di branzino in manto di patate</i> <i>Indivia brasata</i> <i>Dolci di Carnevale</i> ✓ <i>Aperitivo: Champagne cocktail</i> ✓ <i>Vino bianco: Lison Pramaggiore DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5C enogastronomia	Prof. Duò Andrea	
Mercoledì 12.02.2020 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	
Sabato 15.02.2020 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Manca Michele	
	5A enogastronomia	Prof. Greggio Lorenzo	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 10
			<i>Tartare di tonno con succo di lime</i> <i>Orzo ai frutti di mare</i> <i>Filetto di sgombro allo zafferano</i> <i>Fagiolini con pancetta abbrustolita</i> <i>Dessert</i> ✓ <i>Aperitivo: Martini dry</i> ✓ <i>Vino bianco: Franciacorta DOCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
Mercoledì 19.02.2020 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	
Sabato 22.02.2020 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Manca Michele	
	5A enogastronomia	Prof. Greggio Lorenzo	

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2019-20

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 11
			<i>Spaghetti alle vongole</i>
			<i>Tagliata di tonno con verdure a brunoise</i>
			<i>Tenerina</i>
Sabato 29.02.2020 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Manca Michele	<i>Aperitivo: Manhattan</i>
	5A enogastronomia	Prof. Greggio Lorenzo	<i>Vino rosso: Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG</i>
			<i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 12
Lunedì 2.03.2020 ore 13.30	5C sala e vendita	Prof.ssa Furegato Erika	<i>Spaghetti alle vongole</i>
	5D enogastronomia	Prof.ssa Tocchio Lisa	<i>Tagliata di tonno con verdure a brunoise</i>
			<i>Tenerina</i>
			<i>Aperitivo: Manhattan</i>
			<i>Vino rosso: Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG</i>
			✓ <i>Degustazione Dersut</i>

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2019-20

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 13
Lunedì 9.03.2020 ore 13.30	5C sala e vendita	Prof.ssa Furegato Erika	<i>Bocconcini di salmone al vapore e julienne di verdure</i> <i>Filetto di orata con pomodorini tostati al timo</i> <i>Radicchio di Chioggia IGP marinato</i> <i>Tortino di pere e noci</i> ✓ <i>Aperitivo: Cosmopolitan</i> ✓ <i>Vino bianco: Soave classico DCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5D enogastronomia	Prof.ssa Tocchio Lisa	
Mercoledì 11.03.2020 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 14
Lunedì 16.03.2020 ore 13.30	5C sala e vendita	Prof.ssa Furegato Erika	<i>Bigoli con magret d'anatra</i> <i>Quaglia con porro di Lusìa e Marsala</i> <i>Cavolfiore mimosa</i> <i>Pere Floretta con vino rosso e crema</i> ✓ <i>Aperitivo: Aperol - Campari sritz</i> ✓ <i>Vino rosso: Colli Euganei Rosso DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5D enogastronomia	Prof.ssa Tocchio Lisa	
Mercoledì 18.03.2020 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2019-20

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 15
Mercoledì 25.03.2020 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	<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> ✓ <i>Aperitivo: Sea breeze</i> ✓ <i>Vino bianco: Lison Pramaggiore DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	
Sabato 28.03.2020 ore 12.30	5A sala e vendita	Prof. Manca Michele	
	5E enogastronomia	Prof. Finessi Alessandro	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 16
Lunedì 30.03.2020 ore 13.30	5C sala e vendita	Prof.ssa Furegato Erika	<i>Risotto carnaroli del Delta del Po IGP agli asparagi e Monte veronese</i> <i>Tournedos con guancia e sfoglia al sesamo</i> <i>Patate rosti</i> <i>Tortino di pere e noci</i> ✓ <i>Aperitivo: Negroni</i> ✓ <i>Vino bianco: Soave classico DOCG</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5D enogastronomia	Prof.ssa Tocchio Lisa	

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2019-20

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 17
Lunedì 06.04.2020 ore 13.30	5C sala e vendita	Prof.ssa Furegato Erika	<i>Risotto carnaroli del Delta del Po IGP di primavera</i> <i>Filetto di maiale in crosta di pane Tegame di verdure di stagione</i> <i>Crostata di fragole</i> ✓ <i>Aperitivo: Sidecar</i> ✓ <i>Vino rosso: Valpolicella ripasso DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
	5C enogastronomia	Prof. Duò Andrea	
Mercoledì 08.04.2020 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 18
			<i>Risotto carnaroli del Delta del Po IGP di primavera</i> <i>Filetto di maiale in crosta di pane Tegame di verdure di stagione</i> <i>Crostata di fragole</i> ✓ <i>Aperitivo: Sidecar</i> ✓ <i>Vino rosso: Valpolicella ripasso DOC</i> ✓ <i>Degustazione Dersut</i>
Mercoledì 15.04.2020 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE	MENU 19
------	-------------------------------	---------

IPSEOA G. CIPRIANI Ristorante didattico ARCIMBOLDO a.s. scolastico 2019-20

			<i>Insalata di mare</i>
			<i>Farro ai frutti di mare</i>
Mercoledì 22.04.2020 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	<i>Coda di rospo allo zafferano</i>
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	<i>Patata alla contadina</i>
			✓ <i>Aperitivo: Bacardi</i>
			✓ <i>Vino spumante: Prosecco superiore Colli Asolani DOC</i>
			✓ <i>Degustazione Dersut</i>

DATA	CLASSI IN LABORATORIO/DOCENTE		MENU 20
Lunedì 27.04.2020 ore 13.30	5C sala e vendita	Prof.ssa Furegato Erika	<i>Spaghetti gamberetti e zucchine</i>
	5C enogastronomia	Prof. Duò Andrea	<i>Cappesante gratinate (3) con purea di patate</i>
			<i>Pomodorini confit</i>
Mercoledì 29.04.2020 13.30	5B sala e vendita	Prof. Melina Fabrizio	<i>Sorbetto al limone menta</i>
	5B enogastronomia	Prof. Mandruzzato Luigi	✓ <i>Aperitivo: Angel face</i>
			✓ <i>Vino bianco: Soave classico DOC</i>
			✓ <i>Degustazione Dersut</i>