

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“OLIVELLI-PUTELLI”

DARFO BOARIO TERME

CENA PER L'INCLUSIONE

VI ASPETTIAMO ALL'I.I.S. OLIVELLI-PUTELLI

IL 7 MAGGIO 2025 ALLE ORE 19.00

*Il menù sarà curato dallo chef prof. Roberto Russomanno
Maître di sala prof. Stefano Bardella*

*Prenotazioni entro il 29/04/2025
presso il sig. Giacomo Mazzoli (0364.531091)
al costo di 28 euro a testa*

Si ricorda di segnalare in fase di prenotazione eventuali allergie e/o intolleranze

MENÙ

L'APERITIVO CHE CI UNISCE

Crocchetta di patate e carciofi

Morbidello alla rosa camuna e salame nostrano

Maltagliati lievitati fritti

Focaccine al pomodoro

Pizzette pomodoro, origano e grana

Piccoli tramezzini al salmone e rucola

Frollini salati ricotta, olive e arancio

Spiedino di pollo, pane e rosmarino

(allergeni: glutine, lattosio, uova, pesce)

A TAVOLA INSIEME

Sformato di melanzane, crema di pomodoro arrosto e scamorza affumicata fondente

(allergeni: glutine, lattosio, uova)

.....

Gnocchetti di grano duro, vellutata di zucca, guancialetto croccante e pesto leggero di basilico

(allergeni: glutine, lattosio, sedano)

.....

Lasagnetta di vitello con funghi, asparagi e cipollotto, il suo fondo di cottura

Schiacciatina di patate, spinaci, olio, sale e timo

(allergeni: sedano)

.....

Savoiardo mandorlato, crema al latte e mascarpone, panna e frutti rossi, gelée all'arancio

(allergeni: glutine, lattosio, uova, frutta secca)

.....

Acqua, Vino

.....

Espresso