

## Menù area self-service Padiglione Spadolini Piano Attico

### GIOVEDÌ 25 APRILE

#### PIATTI FREDDI

- Carpaccio di bresaola, rucola e scaglie di grana 
- Insalata di farro con dadolata di pomodori, sedano e balsamico 
- Mozzarella fior di latte con crudo toscano 
- Composta di gamberi, lattuga, patate in salsa aurora 

#### PRIMI

- Timballo di riso agli asparagi in salsa crema 
- Pennette al pomodoro fresco e basilico 
- Mezzelune di crespelle alla fiorentina 

#### SECONDI

- Tronchetto di porchetta nostrana al trancio 
- Trancio di scamerita cotta a bassa temperatura 
- Stufato di manzo tradizionale 
- Cosce di pollo al limone 

#### CONTORNI

- Fagiolini all'origano in umido  
- Finocchi gratinati al forno con grana e provola affumicata  
- Caponata di verdure  
- Crudità di verdure da comporre a piacere  

#### MACEDONIA, FRUTTA E DESSERT

### VENERDÌ 26 APRILE

#### PIATTI FREDDI

- Tacchino in carpaccio con pomodorini e balsamico 
- Panzanella tradizionale toscana 
- Mozzarella fior di latte con crudo toscano 
- Insalata nizzarda con tonno, uova sode e fagiolini 

#### PRIMI

- Tortino di riso allo zafferano e salsa alle zucchine 
- Farfalle al ragù di verdure 
- Panzerotti in farcia di porcini con salsa bianca al parmigiano e prezzemolo 
- Gnocchetti di semolino gratinati al pomodoro 

#### SECONDI

- Tronchetto di porchetta nostrana al trancio 
- Fettuccine di totano con piselli 
- Bocconcini di pollo al lime e pepe rosa 
- Polpette di manzo al pomodoro 

#### CONTORNI

- Carciofi al tegame  
- Rosette di broccoli saltati  
- Carote prezzemolate  
- Crudità di verdure da comporre a piacere  

#### MACEDONIA, FRUTTA E DESSERT



## Menù area self-service Padiglione Spadolini Piano Attico

### SABATO 27 APRILE

#### PIATTI FREDDI

- Girello di manzo in carpaccio con rucola 
- Insalata di pasta con zucchine e ciliegini 
- Mozzarella fior di latte con crudo toscano 
- Composta di ovoline fior di latte e carciofini sottolio 

#### PRIMI

- Sformato di riso al radicchio trevigiano 
- Sedani alle melanzane e fresco di menta 
- Tortelli mugellani al pesto con patate 
- Zuppa di borlotti 

#### SECONDI

- Tronchetto di porchetta nostrana al trancio 
- Arista al pepe verde 
- Spezzatino di tacchino ai carciofi 
- Straccetti di pollo saltati alle verdure 

#### CONTORNI

- Ceci saltati all'aglio e prezzemolo  
- Cavolfiore gratinato con polvere di pane senza glutine  
- Spicchi di patate al forno  
- Crudità di verdure da comporre a piacere  

#### MACEDONIA, FRUTTA E DESSERT

### DOMENICA 28 APRILE

#### PIATTI FREDDI

- Carpaccio di pecorino semistagionato e misto radicchi 
- Orzotto al pesto di rucola e pomodori secchi 
- Mozzarella fior di latte con crudo toscano 
- Insalata di pollo, olive taggiasche e julienne di verdure 

#### PRIMI

- Riso saltato all'orientale 
- Orecchiette ai broccoli e filetti di pomodoro 
- Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia 

#### SECONDI

- Tronchetto di porchetta nostrana al trancio 
- Fesa di tacchino al forno con funghi porcini 
- Spezzatino di manzo con patate 
- Baccalà in salsa rossa piccante 

#### CONTORNI

- Fagioli cannellini al pomodoro  
- Fagiolini verdi saltati  
- Rondelle di zucchine al forno  
- Crudità di verdure da comporre a piacere  

#### MACEDONIA, FRUTTA E DESSERT



## Menù area self-service Padiglione Spadolini Piano Attico

### LUNEDÌ 29 APRILE

#### PIATTI FREDDI

- Insalata di pasta al pomodoro fresco e basilico 
- Mozzarella fior di latte con crudo toscano 
- Insalata di ovoline fior di latte e carciofini 

#### PRIMI

- Timballo di riso in salsa di zucchine 
- Pasta di semola al pomodoro e basilico 
- Ravioli ricotta e bietta alle verdure 

#### SECONDI

- Tronchetto di porchetta nostrana al trancio 
- Spezzatino di tacchino con carciofi spiccati 
- Scamerita di suino cotta a bassa temperatura 

#### CONTORNI

- Patate arrosto con salvia e rosmarino  
- Carote speziate alle erbe  
- Caponata di verdure al forno  
- Crudità di verdure da comporre a piacere  

#### MACEDONIA, FRUTTA E DESSERT

### MARTEDÌ 30 APRILE

#### PIATTI FREDDI

- Orzotto al pesto di rucola e pomodori secchi 
- Mozzarella fior di latte con crudo toscano 
- Composta di gamberi, patate e rondelle di totano in salsa rosa 

#### PRIMI

- Paella 
- Pasta con cavolfiore e briciole di pane 

#### SECONDI

- Tronchetto di porchetta nostrana al trancio 
- Polpette di manzo al pomodoro 
- Arista alla toscana 

#### CONTORNI

- Patate arrosto con salvia e rosmarino  
- Rondelle di zucchine trifolate  
- Spicchi di carciofi al forno  
- Crudità di verdure da comporre a piacere  

#### MACEDONIA, FRUTTA E DESSERT

 Gluten free

 Vegano

 Vegetariano

## Menù area self-service Padiglione Spadolini Piano Attico

### MERCOLEDÌ 1 MAGGIO

#### PIATTI FREDDI

Insalata di pasta al patè di olive e pomodorini 

Mozzarella fior di latte con crudo toscano 

Insalata di pollo alle verdure 

#### PRIMI

Timballo di riso in salsa di asparagi 

Pasta di semola ai carciofi 

#### SECONDI

Tronchetto di porchetta nostrana al trancio 

Fesa di tacchino al forno 

Spezzatino di manzo in umido 

#### CONTORNI

Patate arrosto con salvia e rosmarino  

Piselli stufati aglio e prezzemolo  

Finocchi gratinati con provola e grana  

Crudità di verdure da comporre a piacere  

#### MACEDONIA, FRUTTA E DESSERT

 Gluten free

 Vegano

 Vegetariano