





# MIDA 2025




## Menù area self-service Padiglione Spadolini Piano Attico

### VENERDÌ 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 
- Lasagne alle verdure 
- Tortelli di patata al ragù bianco di manzo

#### SECONDI

- Tronchetto di porchetta nostrana al trancio 
- Fesa di tacchino al forno 
- Stufato di manzo tradizionale 





#### 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

### SABATO 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 in salsa rossa di verdure 
- Lasagne classiche al ragù
- 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 

#### CONTORNI

- Cipolline borettane rosolate  
- Rosette di broccoli saltati  
- Carote prezzemolate  
- Crudità di verdure da comporre a piacere  

#### MACEDONIA, FRUTTA E DESSERT





-  Gluten free
-  Vegano
-  Vegetariano

# MIDA 2025




## Menù area self-service Padiglione Spadolini Piano Attico

### DOMENICA 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 
- Lasagne tradizionali al ragù
- Zuppa di borlotti 

#### SECONDI

- Tronchetto di porchetta nostrana al trancio 
- Arista al pepe verde 
- 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

### LUNEDÌ 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 
- Lasagne alle verdure 

#### SECONDI

- Tronchetto di porchetta nostrana al trancio 
- Fesa di tacchino al forno con funghi porcini 
- Spezzatino di manzo con patate 

#### CONTORNI

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

#### MACEDONIA, FRUTTA E DESSERT

-  Gluten free
-  Vegano
-  Vegetariano


# MIDA 2025


## Menù area self-service Padiglione Spadolini Piano Attico

### MARTEDÌ 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 bieta alle verdure 

Lasagne tradizionali al ragù

#### SECONDI



Tronchetto di porchetta nostrana al trancio 

Spezzatino di tacchino con carciofi spiccati 

Tronchetto di baccalà in salsa rossa 

#### 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

### MERCOLEDÌ 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 


Gnocchi di semolino gratinanti


Pasta con cavolfiore e briciole di pane  

Lasagne tradizionali al ragù

#### 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


# MIDA 2025


## Menù area self-service Padiglione Spadolini Piano Attico

### GIOVEDÌ 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 

Tortellini panna e prosciutto

#### 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