














## Ristorante aziendale

### Menu settimanale

	Primi	Secondi *	Piatti freddi	Dessert
<b>lunedì</b>	Gnocchi pomodoro e basilico  Zuppa di legumi	Cosce di pollo alla diavola Filetto di rombo alle verdure	- Roast beef - Nizzarda - Caprese 	Mousse al cioccolato
<b>martedì</b>	Pennette zucchine e zafferano  Malloreddus pecorino e rucola 	Arista al forno Melanzane ripiene 	- Crudo e melone - Carpaccio di bresaola - Verdure grigliate  - Sfogliatina di verdure  - Vitello tonnato	Macedonia di frutta
<b>mercoledì</b>	Riso pilaf vegetariano  Pennette al ragù	Petto di pollo alla griglia Braciola al rosmarino		Torta della nonna
<b>giovedì</b>	Fusilli patate e piselli  Mezze penne al salmone	Bocconcini di tacchino al curry Pizza (preparata al mattino)		Tiramisù
<b>venerdì</b>	Trofie al gorgonzola  Spaghetti alle vongole	Trancio di salmone gratin Rollé di frittata 		Crème caramel

\* tutti i secondi sono accompagnati da contorno

: piatto vegetariano

*pane*: mignon alle olive, al naturale, alle noci e ai cereali

*insalate*: verde, rossa, pomodori, piselli, cornetti, patate prezzemolate, carote, olive, barbabietole, cetrioli, mais