DAL 26 OTTOBRE AL 01 NOVEMBRE 2026

L'alternativa al menù principale è indicata in corsivo

	PRANZO	CENA
LUNEDÌ 26	**Crema di pastinaca** *Lollo e bastoncini di carote* *** **Trofie con pesto della casa, pecorino e pinoli tostati** *Trofie al ragù di cinghiale* *** **Flan al caffè** *Frutta fresca*	**Crema di verdura** *Insalata verde* *** **Uova strapazzate con salsa al vino bianco** *Bocconcini di tofu alla soia* **Orzo e verdurine** *** **Pere sciroppate**
MARTEDÌ 27	**Vellutata di zucca** *Insalata mista* *** **Polpette di manzo con salsa alla crema** *Cotoletta vegetariana* **Patate rissolée** **Fagiolini saltati** *** **Macedonia** *Ricottina alla frutta*	**Crema di scorzanera** *Insalata verde* *** **Mousse di salmone** *Mousse di caprino alle erbette* **Timballino di mais e porri** **Guacamole** *** **Birchermüesli**
MERCOLEDÌ 28	**Ribollita Toscana** *Lollo e barbabietole* *** **Raclette** *Frittatina alle olive e pomodori secchi* **Patate novelle** **Giardiniera sott'aceto** *** **Gelato alla vaniglia** *Frutta di stagione*	**Crema di carote** *Insalata verde* *** **Torta salata** *Caffè latte* *** **Cocktail di frutta**
GIOVEDÌ 29	**Vellutata di broccoli** *Insalatina* *** **Suprema di pollo con salsa al dragoncello** *Scaloppina di quorn impanata* **Gnocchi alla romana** **Spinaci all'olio EVO** *** **Torta di pane** *Frutta fresca*	**Crema di champignons** *Insalata verde* *** **Robiola genzana** *Piatto di prosciutto cotto* **Polenta rosolata** **Caviale di melanzane** *** **Purea di frutta**
VENERDÌ 30	**Pastina in brodo** *Lattuga in foglie con chicchi di mais* *** **Passera saltata all'uovo con salsa tartare** *Galletta di legumi* **Riso pilaf** **Finocchi al forno** *** **Yogurt e mirtilli** *Frutta sciroppata*	**Vellutata di patate** *Insalata verde* *** **Crespella al formaggio** *Piatto di prosciutto cotto* **Zucca al forno** *** **Mele cotte**
SABATO 31	**Crema di piselli** *Insalata milano e cetrioli* *** **Bianchetto di maiale** *Sminuzzato di soia e cannellini alla crema* **Polenta** **Carote e rape glassate** *** **Frutta di stagione** *Yogurt alla frutta*	**Crema di zucchine** *Insalata verde* *** **Ravioli agli spinaci con salsa al pomodoro** *Tortellini al brasato con burro e salvia* *** **Crème Caramel**
DOMENICA 01	**Passato di verdura** *Insalata verde e crostini tostati* *** **Gnocchi alle 5p con scaglie di grana e rucola** *Gnocchi al pomodoro con scaglie di grana e rucola* *** **Tartelletta con crema pasticcera al cioccolato** *Gelato*	**Crema di porri** *Insalata verde* *** **Affettato di fleischkäse** *Uova sode e maionese* **Focaccia della casa** **Cetriolini sott'aceto** *** **Pesche sciroppate**

Il menù può subire delle variazioni per adattarsi alle esigenze alimentari del singolo residente, per maggiori informazioni rivolgersi alla cucina

Per informazioni relative agli allergeni si prega di rivolgersi al personale di servizio/cucina

Menù a rotazione ogni 8 settimane