Ecosostenibilità al G. Falcone

VENERDÌ

14

MARZO

ORE: 19:30

Menu

ANTIPASTO

SFORMATINO DI SPINACI CON FONDUTA AL TALEGGIO D.O.P.

(UOVA, LATTE, SOLFITI, FRUTTA CON GUSCIO)

<u>PRIMO</u>

RISOTTO ALLA ZUCCA MANTOVANA E RASPADURA LODIGIANA

(SOLFITI, LATTE, SEDANO)

SECONDO

TROTA DEL GARDA CON POLENTA INTEGRALE ACCOMPAGNATA DA VERZA, MELE E NOCI

(FRUTTA CON GUSCIO, GLUTINE, SOLFITI)

DESSERT

TORTINO RUSTICO
ALLE CASTAGNE, NOCI E MIELE

(GLUTINE, UOVA, FRUTTA CON GUSCIO)



€ 25,00



Modalità di prenotazione:

per effettuare la prenotazione scannerizzare il QR con la fotocamera del proprio cellulare e inserire tutti i dati richiesti, subito dopo l'invio apparirà sul display la seguente dicitura: "La sua prenotazione è stata accettata".

PRESSO IL RISTORANTE DIDATTICO "SAPERI & SAPORI" I.S. G. FALCONE DI GALLARATE - INGRESSO DAL PARCHEGGIO DI VIA CANTONI